

Marinerade soltorkade tomater

Marinerade soltorkade tomater

Marinerade soltorkade tomater – kanske är det fel att kalla dem soltorkade, då de är gjorda i ugnen. Men frågan är hur soltorkade i solen tomaterna vi köper i burk i affären är? Hur som helst! Egengjorda soltorkade tomater blir hundra gånger godare än de du köper i affär och du kan smaksätta dem med vad som passar dig.

Ingredienser för 1 burk (ca 4 dl)

1 kg tomater

En nypa havssalt

Vitlök

3 dl olivolja

Oregano och Rosmarin

Gör så här

1. Skölj och halvera tomaterna. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och rada upp tomathalvorna med snittytan uppåt. Smula över havssalt

2. Ställ in plåten längst ner i ugnen i ca 125°C i cirka 3 timmar och glänta lite på ungsluckan. Nagga snittytan med en gaffel efter halva tiden – då rinner saften ur lättare. *Håll koll på tomaterna så att de inte blir brända. Tiden i ugnen varierar beroende på vilken ugn du har och hur stor tomaterna är.*

3. Låt tomaterna svalna och lägg sedan ner dem i en glasburk med lock. Skala och halvera vitlöksklyftorna och fördela ut i burken. Ha i färsk rosmarin och oregano . Slå på olja så det täcker och sätt på locket. Förvara i kylskåpet