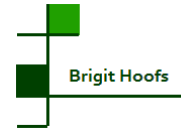


Gedroogde tomaten



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

| | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------|
| Groep | Bijgerechten (overig) | |
| Seizoen | Niet seizoengebonden | |
| Keuken | Internationaal | Lekker met |
| Beoordeling | 5 sterren | |

Ingrediënten

| | |
|---------------|-----------|
| 15 gram | Tijm |
| 3 teentje | Knoflook |
| 1 snuf | Peper |
| 1 eetlepel(s) | Honing |
| 1 snuf | Zout |
| 60 ml | Olijfolie |
| 1 kg | Tomaten |

Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 90 graden.
Ontkroon en ontvel de tomaten door ze in te kruisen en kort onder te dompelen in kokend water.
Halveer de tomaten, verwijder de zaadlijsten doe de halve, uitgeholde tomaten in een kom met 50 ml olijfolie, zout, peper en honing.
Hussel alles goed door elkaar en leg de tomaten met de bolle kant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.
Pers de knoflook uit boven de tomaten en verdeel de tijm er over.
Besprenkel alles met olijfolie en zout.
Laat de tomaten 4-6 uur drogen en keer ze elk uur om.

Wist u dat ...