

Oven gedroogde tomaten

Wat heb je nodig

400 gram tomaten (Tasty tom)
3 teentjes knoflook
1 theelepel oregano
2 snuffjes peper
1 snuffje zout
1 eetlepel olijfolie



Zet de oven op 100 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Was de tomaten in een zeef onder de koude kraan.

Laat ze even uitlekken.

Dep de tomaten droog met keukenpapier.



Snijd de tomaten in vieren (partjes).

Snijd het harde stukje uit de partjes.

Leg de partjes tomaat op een bord.



Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook af.

Pel de teentjes knoflook.

Snijd de teentjes door de helft.



Leg de partjes tomaat op de bakplaat.

Zorg dat de partjes niet op elkaar liggen.

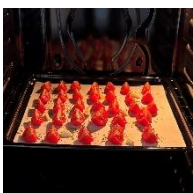
Leg de knoflook ertussen.



Strooi de peper en het zout over de tomaten.

Strooi de oregano er ook over.

Sprenkel de olie over de tomaten.



Zet de bakplaat in de oven.

Laat de tomaten ongeveer 4 uur drogen.

Kijk na 2 uur regelmatig of ze al droog zijn.

Laat de tomaten afkoelen op een taartrooster.

Je kunt ze 3 dagen bewaren in de koelkast in een afgesloten potje.
