

Ovnsbakte tomater

Skrevet av Jorunn
søndag 06. juli 2003 23:00 -

Ovnsbakte tomater

Tomater, olivenolje, timian eller oregano, salt og pepper.

Tomater deles i to, legges med snittflatene opp i ildsfast form, smurt med litt olivenolje. Sprinkle over mer olivenolje, timian eller oregano (tørket går bra) + salt og pepper. Stekes/tørkes i ovnen ved 125 grader i 3 timer, mens de deiligste dufter sprer seg i huset ditt...

Server som tilbehør til stekt eller grillet kjøtt eller fisk (feks makrell!), eller som tapa/forrett, f.eks. sammen med fetaost (drypp litt av den oransje, tomatinfuserte olja i formen over fetaen, mmm...)

[Originaltråden](#)