

Madspildstip

Semidried tomaten



JESPERS TORVEKØKKEN

Giv dine tomater nyt liv. Lav dine bløde tomater om til semidried tomater

Sådan gør du

Skær tomaterne i halve og fordel dem på en bradepande. Bland hvidløg, salt, peber og olivenolie sammen og hæld det over tomaterne. Bag tomaterne i en forvarmet ovn ved 100 grader i 2-3 timer.

Opbevar tomaterne i køleskabet i et glas med låg, overdækket af olivenolie.



Når du har spist tomaterne, så kan du bruge den overskydende olie fra glasset, som tilbehør til brød eller som dressing til en salat.

