



Ovnsbakte tomater i hvitløksolje

Ingredienser

- ♥ 200 g cherrytomater
- ♥ 5 ferd hvitløk
- ♥ frisk eller tørket timian
- ♥ 1 dl olivenolje
- ♥ kvernet salt og pepper



Fremgangsmåte

Finn frem cherrytomater.

Del tomatene på midten og ha dem i en liten, ildfast form. Tilsett hakkede hvitløksfedd, frisk eller tørket timian, olivenolje og kvern over salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 180°C og la tomatene ovnsbakes i oljen i ca. 30 minutter.

Ta tomatene ut av ovnen når du ser at de har klappet sammen og blandet seg godt med oljen.

Flytt tomatene sammen med oljen over i en skål.

Tips

♥ Det er ikke noe i veien for å lage en større porsjon når du først er i gang. På glass med olje holder de ovnsbakte tomatene seg i flere uker i kjøleskapet.

♥ Se også [**Ovnsbakte cherrytomater med hvitløk \(Konfiterte tomater\)**](#). Denne variansen gir også godt resultat!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/ovnsbakte-tomater-i-hvitloksolje>