



Ovnsbakte tomater i hvitløksolje

Ingredienser

- ♥ 200 g cherrytomater
- ♥ 5 fedd 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 klippet 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 \(Konfiterede tomater\)](#). Der semi-tørkes tomatene først i ovnen og legges i olje etterpå. Begge varianter gir bra resultat!

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakte-tomater-i-hvitloksolje>