

# SEMI-TØRREDE TOMATER



## OPSKRIFT

250 g cherrytomater  
1 tsk olivenolie  
Lidt basilikum

## SÅDAN SKAL DU GØRE

1. Tænd varmluftsoven på 125 grader.
2. Skyl tomaterne og skær dem midt over.
3. Læg tomaterne på bagepladen med skærefladen opad.
4. Dryp olivenolie på tomaterne.
5. Drys basilikum på tomaterne.
6. Sæt bagepladen i ovnen.
7. Bag tomaterne i ca. 50 minutter til de er tørre.
8. Opbevar de tørrede tomater i en boks med låg i køleskabet.

