

Syltede tomater med skalotteløg og krydderurter

Tid: 20 minutter

Bagetid: 3 timer

Mængde: 1 stort glas

Når man sylter tomater, er det nærmest som at putte sommeren på glas, fordi bagningen intensiverer tomatsmag. De syltede tomater kan holde sig en uges tid på køl og smager fantastisk i salater, på pizza og som tilbehør til fisk og kød.

- * 2 kg daddeltomater
- * 3 skalotteløg
- * 4 fed hvidløg
- * 4 kviste rosmarin
- * 4 kviste timian
- * 4 kviste oregano
- * Ca. ½ l olivenolie
- * Salt og friskkværnet peber
- * Olivenolie

1. Tænd ovnen på 100°. Skyl daddeltomaterne, og skær dem i halve. Pil skalotteløg og hvidløgsfed, og hak begge dele fint.

2. Bland daddeltomaterne med de hakkede løg i en skål. Hak rosmarin, timian og oregano fint.

Vend tomaterne med de hakkede krydderurter og 1 dl olivenolie.

3. Fordel tomatblandingen i en bradepande eller i et stort ovnfast fad, og krydr med salt og peber. Bag tomaterne i ovnen i cirka 3 timer.

4. Hæld de syltede tomater i et stort patentglas, og hæld olivenolie over, til det dækker. Opbevar glasset i køleskabet.



TIP!

Opbevar dine tomater i en skål på køkkenbordet. Undgå at lægge dem i køleskabet – her mister de smag og får køleskader i form af bløde punkter, som får tomaterne til at rådne hurtigere.