

Gedroogde cherry-tomaatjes in olie / Dried cherry-tomatoes in oil



Boodschappenlijstje

1 handvol kruiden (bv oregano, salie, tijm)

1 kilo (cherry) tomaatjes

1 - 2 teentjes knoflook

zeezout & versgemalen zwarte peper

2 verse laurierblaadjes

+/- 250 ml extra virgin olijfolie

Zo maak je gedroogde cherrytomaatjes in olie

Verwarm de oven voor op 110°C hetelucht

Was de kruiden, droog ze en hak ze fijn.

Was de tomaatjes en halveer ze, leg ze op de bakplaat waarop bakpapier ligt.

Maal er zeezout over en bestrooi ze met de gehakte kruiden.

Laat de cherry-tomaten zo ongeveer 3 - 4 uur in de oven drogen.

Steek een houten lepel tussen de ovendeur terwijl ze drogen en draai de tomaatjes elk uur om.

De tomaatjes mogen niet taai zijn en ook niet te vochtig, laat ze na het drogen afkoelen.

Spoel de tijmtakjes af, schud ze droog en de takjes los, pel en halveer de knoflookteen(tjes).

Doe de tijm, knoflook, laurierblaadjes en tomaatjes in laagjes in de schone pot.

Vul de pot op met olie en laat de smaken en geuren in de goed afgesloten pot ongeveer 1 week intrekken.

TIP! Koel en donker bewaard zijn de cherry tomaatjes +/- 6 weken houdbaar

Gedroogde cherry-tomaatjes in olie / Dried cherry-tomatoes in oil



Shopping list

1 handful of herbs (e.g. oregano, sage, thyme)

1 kilo (cherry) tomatoes

1 - 2 cloves of garlic

sea salt & freshly ground pepper

2 fresh bay leaves

+/- 250 ml extra virgin olive oil

How to make dried cherry tomatoes in oil

Preheat the oven to 110°C hot air

Wash the herbs, dry them and chop them finely.

Wash the tomatoes and cut them in half, place them on the baking tray lined with baking paper.

Grind over sea salt and sprinkle with the chopped herbs.

Let the cherry tomatoes dry in the oven for about 3 - 4 hours.

Stick a wooden spoon in the oven door while they dry and turn the tomatoes every hour.

The tomatoes should not be tough and not too moist, let them cool after drying.

Rinse the thyme sprigs, shake them dry and loosen the sprigs, peel and halve the garlic clove(s).

Layer the thyme, garlic, bay leaves and tomatoes in the clean jar.

Fill the jar with oil and let the flavors and scents infuse in the tightly closed jar for about 1 week.

TIP! Stored in a cool and dark place, the cherry tomatoes can be kept for +/- 6 weeks