

BAGTE CHERRYTOMATER

Nem og lækker opskrift på bagte cherrytomater med hvidløg, balsamico, olivenolie og timian. Man blander blot det hele sammen, og så passer det sig selv i ovnen.

-

Til

- 2 fed hvidløg
- 2 spsk balsamico
- 2 spsk rørsukker (eller brun farin)
- salt
- peber
- 1 dl olivenolie
- 800 g cherrytomater
- 1 bdt frisk timian (eller tørret efter smag)

Riv, pres eller hak hvidløget. Rør det sammen med balsamico, sukker, salt og peber. Rør olien i.

Skyl cherrytomaterne og kom dem i et ildfast fad sammen med marinaden. Vend det godt sammen, så marinaden fordeles på tomaterne. Bland timian i.

Bag cherrytomaterne i ovnen ved 150 grader i 1 time.

