

Recept  
**Gekonfijte kleine tomaten**



**Ingrediënten:**

Kleine tomaten  
Tijm of rozemarijn  
Olijfolie  
Peper en zout

**Werkwijze**

Verwarm de oven voor op 120 graden.

--

Was de tomaten. Neem een vork of een klein mesje, en prik in elke tomaat 2 tot 3 gaatjes.

--

Doe de tomaten in een ovenvaste schaal.

--

Giet hier royaal olijfolie overheen. En rol de tomaten hier wat doorheen.

--

Strooi peper en zout over de tomaten.

--

Leg ook wat takjes tijm en/of rozemarijn erbij.

--

Doe de tomaten nu 1 uur en 20 minuten in de oven op 120 graden. Zet een wekker.

--

De tomaten kunnen tot gebruik afkoelen.

**Handig om te weten:**

- Heb je weinig tijd?

Het is ook heel goed mogelijk om de tomaatjes op 140 graden in ongeveer 40 minuten te bereiden.

- Te veel gemaakt?

Bewaar de afgekoelde tomaatjes, met een extra scheutje olijfolie, in een pot in de koelkast. Ook super lekker op een boterham of in de salade. Zeker 1,5 week houdbaar.