



## **Tomaatjes, gedroogd in de restwarmte van de pizzaoven**

**Als je s'avonds je pizzaoven afsluit met het deurtje is deze s'morgens nog zo'n 80 tot 100 graden. Een ideale temperatuur om tomaatjes te drogen.**

De tomaatjes zijn onder andere heerlijk op een broodje (focaccia) met kaas en rucola, in de salade of over de pasta.

# Ingrediënten

- Tomaten
- Knoflook
- Olijfolie
- Italiaanse kruiden
- Peter
- Zout



## Bereiding

Voor de ovengedroogde tomaatjes kun je het beste Milanino's nemen <http://www.vivaveggies.nl> of andere mooie kleine tomaatjes.

Snijd de tomaatjes over de lengte door en leg deze met de gesneden kant naar boven in een bakblik.

Besprenkel de tomaatjes met een ruime hoeveelheid olijfolie.

Voeg er een paar gepelde (hele) tenen knoflook aan toe.

En als laatste wat Italiaanse kruiden en een beetje zout en peper erover.

Zet het bakblik in de oven, en dan een uurtje of 4 geduld. Als de tomaatjes ver

genoeg zijn gedroogd (soms moet je tussendoor gewoon even proeven) kunnen de tomaatjes inclusief de olie en knoflook in een potje.

Als ze voldoende zijn afgekoeld in de koelkast bewaren.

Recept door: Marjon Verhagen [www.detuinooven.nl](http://www.detuinooven.nl)

Foto's gemaakt door: Bjorn Mateijsen <http://brood-houtoven.blogspot.com>