



- 8-10 tomater
- 2 msk olivolja
- 2 vitlösklyftor, finhackade
- 2 msk hackad färsk oregano, timjan eller rosmarin
- ½ tsk salt
- 2 krm nystött svartpeppar
- olivolja till inläggningen

Sätt ugnen på 125 gr.

Skär tomaterna i halvor och lägg dem med snittytan uppåt i en form eller på en bakplåtspappersklädd plåt.

Blanda oljan med vitlök, kryddor, salt och peppar och pensla det över tomaterna.

Ställ in plåten i ugnen och låt den stå ca 2 timmar. Lägg tomaterna i en burk när de kallnat och häll över olivolja så att det täcker.

Förvara svalt.

Gott på spagetti, sallader eller inbakat i bröd.