

Geconfijte tomaten

Ideaal om te gebruiken voor pastasauzen, op pizza, als bruschetta of in stoofschotels. De tomaten blijven tot 2 weken goed in de koelkast!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	50 minuten

Ideaal om te gebruiken voor pastasauzen, op pizza, als bruschetta of in stoofschotels. De tomaten blijven tot 2 weken goed in de koelkast!

Bereidwijze

1. Ontvel de tomaten (of gebruik gepelde tomaten uit blik van San Marzano), snijd ze in tweeën of vieren en verwijder de zaadjes.
2. Snijd de kruiden fijn, plet de peperkorrels en halveer de teentjes knoflook.
3. Verhit de olie tot hij heet is maar niet walmt en doe de tomaten, tijm, laurier, knoflook en peper erbij.
4. Draai het vuur laag en laat 20-25 minuten zachtjes sudderen (70 graden). De tomaten dienen heel te blijven. laat in de pan afkoelen en schep het in 1 of meerdere potjes.
5. Vul af met de olie en sluit af.

Ingrediënten

- 1 kg rijpe tomaten
- 1 liter lichte olijfolie
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblaadje
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl witte peperkorrels
- Zout

accessoires

- Weckpot of ander afsluitbaar potje