



Kuivatut tomaatit

Aineet: 1 kg tomaatteja

Valmistus: Leikkaa kilo tomaatteja 2-4 osaan. Levitä tomaatit kuoripuoli alaspäin leivinpaperin päälle pellille. Kuivata 80-100 asteessa 4-5 tuntia kiertoilmauunissa tai 5-6 tuntia tavallisessa uunissa.

Avaa uunin luukku muutaman kerran kuivattamisen aikana, jotta kosteutta pääsee uunista ulos.

Kuivata tomaatteja kunnes ne ovat kutistuneita ja kuivia. Jätä tomaatit uunin jälkilämpöön vielä vuorokaudeksi. Pakkaa kuivat tomaatit lasitölkkeihin.

Voit myös marinoida kuivatut tomaatit. Punnitse noin 100 g tomaatteja ja lisää niiden joukkoon pari ruokalusikallista balsamiviinietikkaa ja pari desilitraa oliiviöljyä.

Öljyn tulee peittää tomaatit kokonaan. Mausteeksi voit lisätä viipaloituja valkosipulinkynsiä ja yrttejä esim. rosmariinia, sekä maun mukaan suolaa.

www.superkokki.com