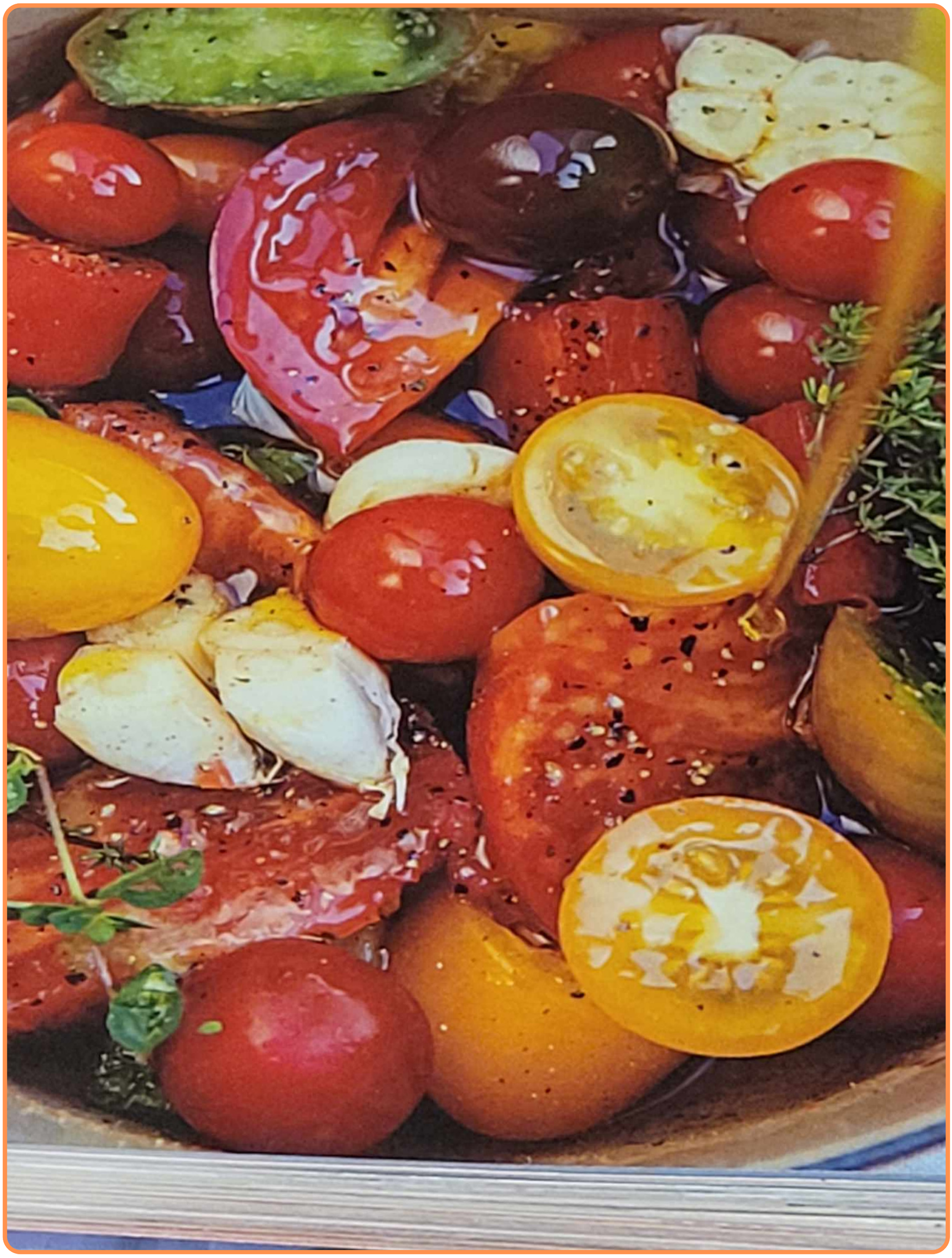

KONFITERA TOMAT

Att konfitera tomat innebär att du låter färska tomater få ett långt fettbad. Skär upp en massa tomater och lägg i en gjutjärnsgryta tillsammans med olja, lök, chili och valfria örter. Låt sedan baka i ugnen länge tills tomaterna blivit ordentligt mjuka. Mosa tomaterna med lite olja och servera på mackan med färsk getost, ha i pastasåsen eller mosa till en röra.

Till 1 stor burk

2 kg tomater i olika storlek och färg
1 schalottenlök, halverad på längden
1 hel vitlök, halverad
valfria örter, t.ex. timjan
ev. 1 färsk eller torkad chili
1–2 dl olivolja
salt och nymalen svartpeppar

Sätt ugnen på 175 grader.

Halvera stora tomater eller använd hela om de är små. Lägg i en gjutjärnsgryta. Lägg i schalottenlök, vitlök, valfria örter och eventuellt chili. Salta och peppra. Ös över rikligt med olivolja. Placera kastrullen i mitten av ugnen (utan lock) och låt tomaterna bakas i ungefär 1 timme tills de blivit riktigt mjuka.