

Opskrift til 6 personer som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

4-5 timer

Samlet tid

5 timer

Ingredienser

- 300 g cherrytomater
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 stor spsk. acaciehonning
- 1 tsk. flagesalt
- 2-3 stængler frisk rosmarin (eller 2 tsk. tørret rosmarin)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 100 grader varmluft.
2. Halver tomaterne, og put dem i et ildfast fad eller i en bradepande med bagepapir med indersiden opad.
3. Rør olie, presset hvidløg og honning sammen, og pensl blandingen ud over tomaterne. Drys med flagesalt.
4. Bag tomaterne i ovnen i 4-5 timer. Hold øje med dem undervejs. Skru evt. op på 125 grader, hvis det skal gå lidt hurtigere (så er bagetiden kun 3-4 timer).