

Salat med hvidløgsbagte tomater

Opskrift til 2-3

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

Hvidløgsbagte tomater

- ca. 15 cherrytomater
- 2 fed hvidløg
- 1/2 tsk. salt og et skud peber
- 3 spsk. olie
- 1 spsk. balsamicoeddike

Salat

- en god håndfuld frisk spinat
- 1 peberfrugt
- 1 forårsløg
- 1 avocado
- feta efter ønsket mængde
- 1/3 af en agurk
- nigellafrø som topping

Sådan gør du

1. Halver tomaterne og kom dem i et ovnfast fad
2. Drys med salt og peber, hæld olie og balsaico hen over og riv hvidløgene
3. Bland det hele rundt og bag ved 150 grader i 45 minutter
4. Snit spinat, agurk, avocado, forårsløg og smuldr feta ved
5. Kom tomaterne over (også gerne olien derfra) og drys med nigellafrø til sidst