



Örtmarinerade torkade tomater - ett recept från Maria på Sicilien

Från trevliga kunder har jag fått ett bra recept att lägga in de torkade tomaterna i olivolja och örter.

20 torkade tomater

1 vitlöksklyfta

olivolja

Färska eller torkade örter:

rosmarinblad/kvistar

mejram

timjan

oregano

basilikablاد

salt och peppar

1-2 chilifrukt gröna eller röda

Så här gör du

Om tomaterna är helt torra måste de blötläggas innan de marineras. Häll kokande vatten över tomaterna så att det knappt täcker. Häll bort vattnet när tomaterna är lagom mjuka. Salta och peppra dem och lägg i 4 av tomaterna i en glasburk och lägg några rosmarinblad/kvistar, mejram, timjan, oregano och basilikablاد över. Lägg i en delad vitlöksklyfta väl synlig utmed kanten. Häll över olivolja. Varva så vidare och packa tätt, täck med olivolja. Lägg i en eller två torkade hela röda och gröna chilifrukt.

Ställ svalt och mörkt. Efter två dygn tar du bort vitlöken. Väntar en vecka innan du börjar äta av dem. Håller sig i ett år, men är godast de första månaderna. Förvara burken längst ner i kylskåpets svalavdelning eller allra helst i ett kallt skafferi eller i en matkällare.

