



Torkade tomater på Maggans vis utan italiensk sol


Så här gör du

Dela tomaterna i halvor eller fjärdedelar om det är bifftomater. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt med kanter. Lägg ett galler på plåten och ytterligare ett bakplåtspapper på gallret. Lägg tomaterna med skinnsidan mot gallret och låt torka i 40° ugnsvärme med ugnsluckan på glänt.

Vänd tomaterna efter ca ett halvt dygn, så skinnsidan kommer upp och plocka skinnet. Torka ytterligare ett halvt dygn.

Om du vill bevara tomaterna i skafferi måste tomaterna vara helt torra. Då håller de ett år. Om du däremot ska äta upp dem inom en vecka torkar du tomaterna mjuksega men ej fuktiga och förvarar dem i kylan.

En skillnad på ugnstorkade svenska tomater jämfört med italienska är att de är naturella med tydlig syrlig koncentrerad tomatsmak utan salt. De italienska är saltade.

 [Skriv ut recept!](#)

 STÄNG