

# Cherrytomater med hvidløg og krydderurter

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Vask og skær tomaterne i halve og læg dem i et lille ovnfast fad. Pil hvidløget og kom de hele fed i sammen med tomaterne og bland rundt. Kom olivenolien hen over fadet og læg kviste af friske krydderurter hen over. Bag i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 25 minutter. Fjern kvistene af urter og server dem varme.

## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 25 min.

## Ingredienser

ca. 250 g cherrytomater

1 helt hvidløg

2 spsk. olivenolie

Friske krydderurter (f.eks. rosmarin)