

JUICY GREEK TOMATOES

Ingrediënten (voor 3-4 personen).

- ✓ 450 g kerstomaten
- ✓ 350 g griekse yoghurt
- ✓ 3 teentjes look
- ✓ 3 takjes tijm
- ✓ 1 tl komijnzaad
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 1 tl oregano
- ✓ 1 citroen
- ✓ 1 limoen
- ✓ peper
- ✓ zeezout



Bereidingswijze

1. Verhit de oven voor op 200°C.
2. Snij de knoflook in dunne plakjes.
3. Doe de tomaten in een kom met de olijfolie, knoflook, tijm, oregano, zeezout en peper.
4. Schaaf van de ene citroenhelft 3 repen gele schil af boven de kom. Rasp hier vervolgens ook 1 tl limoenzeste in en roer dit geheel goed door elkaar.
5. Doe dit alles in een ovenschaal waar de tomaten in een enkele laag in passen.
6. Rooster ze 20 min. tot er blazen op het vel van de tomaten ontstaan.
7. Roer terwijl de tomaten worden geroosterd de yoghurt glad en rasp hier 1 tl citroenzeste over. Zet dit tot het serveren in de koelkast.
8. Haal na 20 minuten de tomaten uit de oven en strijk een dikke laag koude yoghurt op een ondiepe schaal (met rand) en maak in het midden een kuiltje.
9. Schep de hete tomaten erin, inclusief het sap, look en de kruiden.