

Herfst in aantocht ....

Tijd om te oogsten ...

## Kerstomaatjes

Teveel om op te eten ?

Maak er *maangedroogde tomaatjes* van !

Wat is dat ?

Iedereen kent wel de zongedroogde tomaatjes, gezien er een tekort is aan zon, doen wij het even anders.

Je droogt ze (half) tijdens de nacht.

Snij alle tomaatjes mooi in de helft, leg ze met de gesneden kant naar boven.

Besprenkel met olijfolie, en bestrooi met kruiden, bijvoorbeeld *Herbanova's Herbes de Provence*, een beetje grof zeezout, en gemalen zwarte peper.

Voor je je avond-kruideninfuus (bv Dormimix, Relaxmix, Zentuin) gaat drinken, verwarm je de oven op 100° en zet de bakplaat met tomaatjes erin.

Tijd voor thee !

Zet na een half uur je oven uit, laat hem dicht, en bedtijd !

De volgende dag doe je ze in een propere glazen bokaal, en je kan deze lekkernij bewaren in de ijskast. Bewaren is niet nodig want ze zijn zeer lekker bij salade, als aperitiefhapje, ....

Deze nieuwsbrief wordt nog uitgebreid ;-)