



Geroosterde trostomaten met yoghurt



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 tomaten (torrito of andere kleine tomaten)
olijfolie
1 theelepel komijn
2 teentjes knoflook (in dunne plakjes)
1 eetlepel bruine suiker
3 takjes verse tijm
3 takjes verse oregano (of ½ theelepel gedroogde)
1 citroen (geraspte schil)
zeezout
zwarte peper
2 potjes Griekse yoghurt
pili pili

Bereidingswijze

- 1.** Schik de tomaten in een niet te grote ovenschaal (ze moeten er net in passen). Bedruppel ze ruim met olijfolie. Voeg de komijn, de knoflook, de bruine suiker, de tijm, de oregano en de helft van de citroenschil toe. Breng op smaak met zeezout en peper. Zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven en zet dan de grill aan. Laat nog ± 8 minuten roosteren totdat de tomatenschilletjes zwart beginnen kleuren.
- 2.** Meng intussen de Griekse yoghurt met de rest van de geraspte citroenschil, peper, zout, olijfolie en pilipili. Smeer deze over vier bordjes. Leg hierop telkens een trosje tomaten.
- 3.** Overgiet met de vloeistof uit de ovenschaal.
- 4.** Werk eventueel nog af met extra oregano.
- 5.** Serveer met stokbrood.