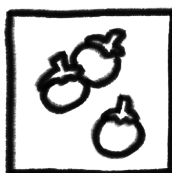
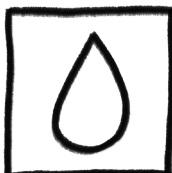


GEMARINEERDE TOMAATJES



1 KILO KLEURRIJKE KERSTOMAATJES



PREMIUM OLIJFOLIE



4 TEENTJES KNOFLOOK



1 TAKJE ROZEMARIJN



1 TAKJE TIJM



OPTIONEEL: EEN HALVE CHILIPEPER



WECKPOT

STAPPEN

- WAS EN HALVEER DE KERSTOMAATJES. ALS SOMMIGE TOMAATJES ERG GROOT ZIJN, KUN JE ZE IN KWARTJES SNIJDEN VOOR EEN GELIJKMATIGE MARINEREN.
- PEL EN PLET DE KNOFLOOKTEENTJES LICHTJES, ZODAT ZE HUN SMAKEN VRIJGEVEN.
- NEEM HET TAKJE ROZEMARIJN EN TIJM EN VERWIJDER DE BLAADJES VAN DE STELEN.
- PLAATS DE GEHALVEERDE KERSTOMAATJES IN EEN WECKPOT.
- VOEG DE GEPLLETTE KNOFLOOK, ROZEMARIJN, TIJM EN DE OPTIONELE HALVE CHILIPEPER TOE AAN DE POT.
- GIET PREMIUM OLIJFOLIE OVER DE TOMAATJES EN ANDERE INGREDIËNTEN IN DE WECKPOT. ZORG ERVOOR DAT DE TOMAATJES VOLLEDIG BEDEKT ZIJN MET OLIE.
- SLUIT DE WECKPOT GOED AF.
- PLAATS DE AFGESLOTEN WECKPOT IN DE BOVENSTE LADE VAN DE VAATWASSER.
- STEL DE VAATWASSER IN OP DE ECO-STAND.
- LAAT DE TOMAATJES MARINEREN TERWIJL DE VAATWASSER DRAAIT. DIT DUURT MEESTAL DE VOLLEDIGE CYCLUS VAN DE VAATWASSER.
- NADAT DE MARINERENDE CYCLUS IS VOLTOOID, HAAL JE DE WECKPOT UIT DE VAATWASSER.
- DEZE GEMARINEERDE TOMAATJES ZIJN HEERLIJK ALS BIJGERECHT BIJ GEGRILD VLEES OF VIS, MAAR ZE PASSEN OOK PERFECT BIJ EEN FRISSE BURRATA IN DE ZOMER. JE KUNT ZE ZELFS GEBRUIKEN ALS BASIS VOOR EEN EENVOUDIGE PASTASAUZ.

NU KUN JE GENIETEN VAN DEZE HEERLIJKE TOMAATJES, DIE BOORDEVOL SMAAK ZIJN DANKZIJ DE MARINERENDE METHODE IN DE VAATWASSER.



Whirlpool

SENSING WHAT MATTERS