

Tomaat gevuld met geitenkaas



Benodigheden:

- ❖ 6 grote tomaten
- ❖ 300 gr zachte geitenkaas
- ❖ 1 teen knoflook, geperst
- ❖ 4 el fijngesneden bieslook
- ❖ 4 el fijngesneden peterselie
- ❖ 80 ml olijfolie
- ❖ 100 gr pesto van goede kwaliteit (zie Pesto allo Genovese recept op onze website voor eigengemaakte pesto)

Bereidingswijze:

Deze gevulde tomaatjes zien er leuk uit en passen bij verschillende gerechten. Ze zijn daarnaast heel simpel om te maken.

1. Snijd de bovenkant van de tomaten en bewaar die. Haal de zaadjes en het hart uit de tomaten (die gebruik je verder niet). Zet de tomaten omgekeerd op keukenpapier en laat ze circa 15 min. uitlekken.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
3. Meng de geitenkaas, knoflook, bieslook, peterselie en de helft van de olie en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep 1 tl pesto in elke tomaat en vul daarna de tomaten met het kaasmengsel. Leg de bovenkanten van de tomaten er weer op.
5. Zet de tomaten op een bakplaat, bestrooi met zout en peper en besprenkel met 1 el olie.
6. Bak de tomaten 10-15 min. in de oven tot de tomaten zacht beginnen te worden.
7. Haal de tomaten uit de oven en serveer ze met nog een beetje pesto.

