

GOED EN LEKKER

RECEPT

Tomate provençale

Dit is een heerlijk bijgerecht bij vis of vlees van de barbecue. Het is erg makkelijk te maken en kan gemaakt worden in de oven of op de barbecue.

Ingrediënten:

- 2 tomaten
- 1 witte boterham
- 1 teentjes knoflook
- Handvol verse peterselie
- Scheutje olijfolie
- Peper en zout

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 25 minuten

Bereidingswijze	
1.	Verwarm de oven voor op 200 graden.
2.	Snij de korstjes van de boterham en snij deze in blokjes en doe deze in een mengkom.
3.	Pel het knoflookteentje en hak deze fijn en doe deze bij de mengkom.
4.	Was de peterselie, verwijder de steeltjes en hak de peterselie fijn.
5.	Doe de peterselie in de mengkom en doe er een scheutje olijfolie door. Meng nu alles goed door elkaar en breng dit op smaak met peper en zout.
6.	Snij de tomaten door en snij eventueel een klein stukje van het kontje af als de tomaten niet mooi willen blijven liggen.
7.	Hol de tomaat uit en vul ze met het broodkruim peterselie mengsel.
8.	Doe de tomaten ongeveer 15 minuten in de oven. Voor een mooi goudbruin korstje zet je op het laatst nog even de grill aan.