GEVULDE TOMATEN



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 6 grote tomaten - 1 eetlepel olijfolie - PANEERMEEL : - 100 gram oud brood - 3 tot 4 takjes peterselie - GEHAKTVULLING : - 50 gram oud witbrood - 120 ml melk - 1 ui - ½ bosje peterselie - 2 teentjes knoflook - 500 gram half-om-halfgehakt - paprikapoeder - zout en versgemalen peper

---

1. Maak eerst het paneermeel. Verwarm de oven voor op 180 °C. Was en droog de tomaten en snijd het kapje eraf. Hol de tomaten uit, maar bewaar het vruchtvlees voor de vulling. Zet ze omgekeerd op keukenpapier tot ze uitgelekt zijn. Bereid ondertussen de gehaktvulling.

2. Vul de tomaten met het gehaktmengsel.

3. Zet de gevulde tomaten in een ingevette ovenschaal en bestrooi ze met paneermeel. Leg de kapjes weer op de tomaten en besprenkel ze met olijfolie. Zet de schaal 45 minuten in de oven.

PANEERMEEL

1. Haal de blaadjes van de peterselietakjes en doe ze met het oude brood in de grote transparante kom met het metalen mes. Meng circa 30 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. De peterselietakjes brengen het paneermeel op smaak.

GEHAKTVULLING

1. Laat het witbrood in de melk weken. Zet de grote transparante kom met het metalen mes op de machine.

Pel de ui en snijd in vieren. Doe de ui in de kom met de gewassen peterselie en de teentjes knoflook. Schakel het FOODPROCESSORprogramma circa 15 seconden in.

2. Voeg het gehakt, het goed uitgelekte witbrood en de helft van het vruchtvlees van de tomaten (zonder de zaden) toe. Breng het mengsel ruim op smaak met paprikapoeder, zout en peper. Schakel het FOODPROCESSOR-programma weer ongeveer 20 seconden in.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016