

TONGROLLETJES MET TAPENADE

en tomatensaus met basilicum



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 18 à 20 halve tongfilets - zout en peper - 100 gram olijventapenade (zie blz. 32) - 200 gram gedroogde tomaten - op olie - 1 scheutje zonnebloemolie - enkele takjes basilicum - TOMATENSAUS MET BASILICUM: - 1 eetlepel olijfolie - 5 pomodori-tomaten - 5 blaadjes basilicum - 1 ui - 1 teentje knoflook - zout en peper

1. Begin met de bereiding van de tomatensaus. Zet de saus even apart.
2. Verwijder eventuele graten van de tongfilets. Breng de filets op smaak met zout en peper en bestrijk ze met tapenade. Leg vervolgens een gedroogde tomaat op het begin van elke filet. Rol ze op en prik ze vast met een houten cocktailprikker.
3. Doe 500 ml water in de rvs-kom. Vet de binnenzijde van de stoommand met olie in. Leg de opgerolde tongfilets erin en schakel het programma STOMEN in op 100 °C (pas de stoomtijd aan de dikte van de filets aan).
4. Was de basilicum. Dien de opgerolde tongfilets op met de tomatensaus en enkele blaadjes basilicum. Deze tongrolletjes gaan ook uitstekend samen met de Provençalse groenteschotel (zie blz. 200).

TOMATENSAUS MET BASILICUM

1. Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de pitjes. Was de basilicum. Pel en snijd de ui in vieren.

2. Vul de rvs-kom met alle ingrediënten, te beginnen met de olijfolie. Stel het EXPERT-programma in op 12 minuten/snelheid 1A/100 °C. Stel vervolgens het programma 45 seconden in op snelheid 18 (zonder verwarmen) om de saus goed te mengen.

Tip van de chef :

In plaats van tong kunt u ook voor gehalveerde scholfilets kiezen.

Cook Expert ■

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