



Voorgerechten

Coeur de Boeuf met mozzarella

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 tomaten (Coeur de boeuf)
8 basilicumblaadjes
2 bollen buffelmozzarella
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de tomaten doormidden. Kruis het vruchtvlees meerdere keren in met een scherp mesje en strooi er peper en zout over. Leg er telkens een basilicumblaadje op en schik er de in stukken gesneden mozzarella op.

Flink kruiden met peper en zout en besprenkelen met olijfolie. Plaats de tomaten ongeveer 20 minuten in een gesloten barbecue of in een voorverwarmde oven van 170°.

