



Hoofdgerechten

Gevulde tomaten met orzo-pesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram spinazie (grof gehakt)
8 tomaten (grote)
1 bosje basilicum
1 lookteentje
150 gram mozzarella (geraspte)
40 gram parmezaanse kaas
30 gram pijnboompitten
1/2 citroen (het sap)
200 gram orzo
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de orzo gaar in licht gezouten water. Doe het basilicum, de gepelde look, de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas, het citroensap en een scheut olijfolie in een blender en mix tot een gladde pesto. Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de hoedjes van de tomaten en hol de tomaten voorzichtig uit. Snij de hoedjes in blokjes. Giet de orzo af en meng er de tomatenblokjes, pesto, 3/4de van de mozzarella en de spinazie onder en kruid met peper en zout.

Schep het orzomengsel in de tomaten en zet ze in een ovenschaal. Strooi er de resterende kaas over, bedruppel met olijfolie en zet 20 minuten in de oven. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Blender
Oven

