



Wie is jouw favoriete (to)maatje in de keuken?

Tomaat in het kwadraat

Niets is zo veelzijdig als een tomaat. Tomaten zijn beste maatjes in je salade, broodje smos, mozzarella en pasta. Einde zomer zijn ze het voordeligst van prijs, want 95 Belgische telers bieden lokale en heerlijke tomaten in jouw SPAR. Tijd dus om ze op een rijtje te zetten.

Trostomaat

Vijf sterren voor de trostomaat. Ze is immers zoet, sappig en levert per tros zo'n vijf tot zes exemplaren. Ze worden vaak in sauzen gebruikt. Van spaghettisaus tot pittige salsa: met trostomaten scoor je altijd.



Hoofdgerechten

[Belgische berloumi burger](#)



Hoofdgerechten

Moussaka met superveel groentjes



Hoofdgerechten

XXL vogelnest met tomatensaus

Romared tomaten

Een pruimtomaat laat zich dankbaar voor alles gebruiken, maar het lekkerste is ze in een saus. De Romared is een geliefde tomaat met stevige body en een ietwat vlezig textuur. Dat maakt deze soort perfect voor een zachtzoete passata over je pizza of pasta.



Overige

[Basis passata](#)



Bijgerechten

[Zelfgemaakte ketchup](#)



Hoofdgerechten

[Shakshuka met feta](#)

Coeur de Boeuf

Met zijn opvallend geribde uiterlijk herken je een Coeur de Boeuf tomaat onmiddellijk. Hij rijpt van binnen naar buiten, waardoor hij binnenin roder is dan vanbuiten. Door het grotere formaat is dit de uitgelezen keuze voor bijvoorbeeld een salade caprese of een alternatief voor de gevulde tomaat.



Hoofdgerechten

[Tomatensalade met perzik en burrata](#)



Bijgerechten

Tomaat-garnaal deluxe



Hoofdgerechten

Gevulde tomaten met orzo-pesto

Honingtomaten

De naam zegt het al: dit tomaatje is een zoetje. Honingtomaten bieden je een bijzonder lekker én visueel aantrekkelijk trosje. Ze zijn verfrissend en knapperig uit het vuistje, maar vormen ook de ideale aanvulling op aperitiefhapjes, cocktails en zomersalades.



Hoofdgerechten

[Traybake met tomaten en gehaktballetjes](#)



Hoofdgerechten

Rijtsalade met courgette en tomaat



Overige

Bagel met ansjovis, feta en tomaat

Ruby Red tomaten

De Ruby Red tomaat is een relatief nieuwe tomaat. Deze pruimvormige tomaat is rood vanbuiten én vanbinnen, perfect voor een heerlijke tomaten carpaccio dus. Ook superlekker in een tomatentaart.



Hoofdgerechten

[Tomatentaart](#)



Hoofdgerechten

Pizzatolé



Voorgerechten

Tomaat-garnaal als torentje met avocadoc...

Nog meer tomatentips én weetjes:

- Een **smaakvolle pastasaus** maken met verse tomaten, maar zonder zure nasmaak? Dat doe je best door de **tomatensaus minstens 1,5 tot 2 uur zachtjes op het vuur te laten pruttelen**. Zo kook je de zurigheid eruit en hoef je geen zoetmakers zoals suiker of ketchup toe te voegen. Giet de saus nadien door een zeef voor een glad resultaat en voeg je overige ingrediënten toe.
- Kies steeds voor **rijpe tomaten**. Deze hebben de beste smaak en textuur.
- Bewaar je tomaten **buiten de koelkast** op een koele, donkere plek.
- Op het einde van de zomer zijn tomaten **het voordeligste van prijs**.

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over tomaten? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.

Aanbevolen door

BELÒRTA

plus fun que prévu