



Bijgerechten

Gevulde Coeur de Boeuf in de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 tomaten (coeur de boeuf, grote)
2 sjalotten (gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
10 basilicumblaadjes (fijngesneden)
60 gram parmezaanse kaas (geraspt)
400 gram gehakt (gemengd)
2 eieren
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel Italiaanse kruiden
120 gram pesto
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
sla
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de bovenkant van de tomaten en hol ze met een klein lepeltje uit.

Meng het gehakt met de sjalotten, de eieren, pijnboompitten, knoflook, het basilicum, de kaas en de Italiaanse kruiden. Kruid met het cayennepeper, peper en zout.

Vul de tomaten met het gehaktmengsel en schik ze in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Zet de tomaten, zonder deksel, 30 minuten in de oven. Zet de dekseltjes er de laatste 10 minuten op.

Serveer de tomaten met wat pesto en de groene salade. Geef er eventueel nog wat couscous bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

