



Gevulde tomaten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 vleestomaten (groot, of 8 kleinere tomaten)
400 gram gemengd gehakt
100 gram feta
1 handvol olijven (ontpit)
1 handvol muntblaadjes
peper en zout
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de hoedjes van de vleestomaten en hou ze even apart.
- 2.** Hol de tomaten uit met een lepel en laat ze omgekeerd uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Meng het gehakt met de verbrokkelde fetakaas, de fijngesneden olijven en de fijngesneden munt. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Vul de tomaten op met het gehaktmengsel en zet de hoedjes er terug op.
- 5.** Besprenkel met olijfolie en zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.