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.**