

Tomatengratin

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingredienten:

3 mooie rijpe tomaten(vlees)

6 blaadjes basilicum

50 gr padano kaas

1 takje peterselie

2 eetlepels creme fraiche

zout peper

2 kleine oven schaaltes

Bereidingswijze:

Warm de oven voor op 180 gr.

Maak de tomaten schoon en snijd deze in plakjes(verwijder de harde stukjes onder de kroontjes) Verdeel ze dakpan gewijs

over de twee kommetjes.

Scheur de basilicum blaadjes in stukjes en verdeel over de tomaat.

Bestrooi met wat peper en zout.

Doe de schaalpjes in de oven voor ongeveer 15 min.

Rasp de kaas grof en knip de peterselie heel fijn.

Haal de kommetjes uit de oven en zet die dan op 200 gr.

Schep op ieder tomatenbakje een eetl creme fraiche en strooi daar dan de kaas over.

Zet de bakjes nog even voor 10 min in de oven.

Haal ze eruit en bestrooi met de peterselie.

Lekker gerechtje bij b.v biefstuk en patat.

Dit recept is keer bekeken.