

## TOMATEN GEVULD MET VERSE KAAS, NOTEN EN KRUIDEN

'Het zuiden op je bord'



### WAT HEB JE NODIG VOOR 5-7 TOMATEN

- 300 gr Pur Natur verse kaas
- 5-7 tomaten
- 2 handen vol verse kruiden
  - basilicum
  - platte peterselie
  - bieslook
  - andere kruiden die je lekker vindt
- 4 lente-uitjes, fijn gesneden
- handvol gegrilde hazelnoten., gehakt
- 2 knoflookteentjes, fijngesnipperd
- 3 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

## TOMATEN GEVULD MET VERSE KAAS, NOTEN EN KRUIDEN

### 'Het zuiden op je bord'

Hak de kruiden fijn, snijd de lente-ui in kleine ringetjes en versnipper de look.

Mix de noten kort zodat je grove stukken krijgt. Voeg alles samen en meng er de Pur Natur verse kaas onder. Kruid met peper en zout en giet er 3 eetlepels olijfolie bij.

Snijd het topje van de tomaat (waar het steeltje aanzit) en hol ze uit. Vul de tomaten met het kaasmengsel. Leg het kroontje van de tomaat er weer op en zet 30 minuten in een warme oven op 180°C.



Recepten: Pascale Naessens  
Foto's: Heikki Verdurme