

Ingrediënten

8 kleine bolletjes mozzarella
(bakje a 125 g) 8 Tasty
Tom-tomaten of 8 cherry
trostomaten 50 g verse rode
pesto

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tomaatjes uit de oven

Vegetarisch borrelhapje uit AH-duoreeks 'Feestelijke buffetten & borrelhapjes'

Hulpmiddelen

Bakpapier

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175 graden. Mozarellabolletjes op keukenpapier laten uitlekken. Van tomaatjes kapjes met kroontjes afsnijden, kroontjes laten zitten. Van onderkant van tomaatjes flinterdunne stukjes afsnijden, zodat tomaatjes blijven staan. Met theelepels tomaatjes uithollen. Mozarellabolletjes door pesto rollen en in elk tomaatje een bolletje mozzarella stoppen. Kapjes er weer opzetten.

Bereidingswijze

Tomaatjes op bakplaat met bakpapier zetten en in oven ca. 10 minuten verwarmen tot mozzarella zacht wordt.

Serveertips

Tomaatjes op schaal zetten en warm serveren