

Ingrediënten voor 4 personen

Vleestomaten, herbamare, 250 gram verse spinazie, 1 ui, 2 eetlepels olie, 79 gram geitekaas, 1 ei, 1 theelepel herbes de provence, zout en peper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde Tomaat

Tomaten gevuld met spinazie en geitekaas

### Hulpmiddelen

Oven, koekepan, kookpan, vergiet, ovenschaal

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden, tomaten uithollen, spinazie gaar koken, ui pellen en fijnsnijden en fruiten in koekepan, ovenschaal invetten.

### Bereidingswijze

Herbamare in uitgeholde tomaat doen. spinazie laten meebakken met ui. geitekaas erboven verbrokkelen. ei, herbes de provence, zout en peper erdoor mengen, tomaten hiermee vullen en 15 min in oven bakken

### Serveertips

Lekker met rijst zowel koud als warm lekker.