

Ingrediënten

10 niet te grote tomaten, 10
hargekookte eieren, deelblokje
spinazie, deelblokje rode kool,
klein kopje instant
aardappelpuree, peper, zout,
sesamzaadjes, kopje
zalmsnippers, blikje ansjovisfilets,
4 lepels roomkaas en 1 kleine
lepel fijngehakte dille

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Moeders Zonnedag

Hartige hapjes voor tussendoor

Hulpmiddelen

Staafmixer, liefst traploos regelbaar.

Vorbereiding

Eieren koken en af laten koelen.

Bereidingswijze

De kapjes van de tomaten snijden en uithollen. Het vruchtvlees van de tomaten een beetje verwarmen en daarmee de puree aanmaken met de staafmixer. Niet te dun maken, want de helft vermengen we met het ontdooide deelblokje spinazie en de andere helft met het deelblokje rode kool. Zout en peper toevoegen. De hoeveelheid puree met of spinazie of rode kool gebruiken we om de eieren mee te vullen. De eieren in de lengte doorsnijden en het eigeel even apart houden. Met een lepel en vork de rode en groen vulling over de eieren verdelen. Het eigeel vermengen met de roomkaas en de dille en dat gaan we gebruiken als vulling voor de tomaatjes. Op de bodem van de tomaatjes de zalmsnippers, laagje eigeel/roomkaas vulling en afmaken met een ansjovisingetje. De tomaatjes 5 minuten in een goed voorverwarmde oven en voor het opdienen de sesamzaadjes over de gevulde eieren en de tomaten strooien. Gebruik hiervoor (voor de kleur) zwarte en witte sesam.

Serveertips

Het verwarmen en serveren gaat heel goed in een poffertjespan in de oven, de tomaten blijven daarin goed liggen en de eieren daarna als een ster rond de tomaten leggen en het lijkt dan echt op de zon!