



## **Gevulde vleestomaten**

### **Ingrediënten**

½ zakje verse peterselie (30 g)

1 blikje maïskorrels (300 g)

8 vleestomaten

150 g jong belegen kaas

1 eetlepel olijfolie

2 teentjes knoflook

Ca 300 gram rundergehakt

1 bruine stokbrood

### **Bereiden**

Oven op 200 °C voorverwarmen.

Peterselie fijnknippen en maïs laten uitlekken.

Tomaten wassen, kapjes eraf snijden en vruchtvlies eruit scheppen.

Kaas in kleine blokjes snijden.

In koekenpan olie verhitten en knoflook erboven uitpersen.

Gehakt in knoflookolie rul bakken.

Maïs, peterselie en kaas door gehakt mengen.

Zout en peper naar smaak door gehakt mengen.

Tomaten in ingevette ovenschaal zetten, met gehaktmengsel hoog opvullen.

In midden van oven tomaten in 20 min. gaar laten worden.

Na 15 min. brood naast tomaten meebakken.

Gevulde tomaten met brood serveren. Lekker met komkommersalade.