

TOMATENBURGER

Wat heb je nodig voor 2 personen:

- 2 grote rijpe tomaten
- 2 dikke plakken mozzarella
- 10 blaadjes verse basilicum
- een handje rucolasla
- ½ theelepel oregano
- 1 el olijfolie extra vierge
- 1 el olijfolie om in te bakken



1. Zet een pan op het vuur met de eetlepel olijfolie om in te bakken. Was de tomaten en snijd deze doormidden. Bestrooi de tomaten op het gesneden gedeelte met peper, zout en de oregano.
2. Bak de tomaten op de gesneden kant ongeveer 5 minuten op half uur.
3. Haal de onderkant van de tomaat uit de pan. Leg deze op een mooi bord. Leg de 2 plakken mozzarella in de pan naast de bovenkant van de tomaat.
4. Bestrooi de mozzarella met peper en zout. Bak de plakken aan beide kant max. 1 minuut.
5. Leg de mozzarella op de onderkant van de tomaat. Verdeel de verse basilicum, olijfolie extra vierge en rucola over de tomaten.
6. Plaats de bovenkant er weer bovenop. Zet indien nodig vast met een cocktailprikker.
7. à Voila... de tomatenburgers zijn klaar!