



**ingrediënten** (voor 4 personen)

- 6 tot 8 stevige middelgrote tomaten
- 4 groene paprika's
- zout en peper
- 1/2 kopje krenten
- 2 tot 3 eetlepels suiker
- 1 1/2 kopje rijst.
- 1 grote ui
- 1 kopje olijfolie
- 2 eetlepels versgehakte munt of peterselie
- 30 gram gehakte pijnboompitten.

**Bereiding.**

Van de tomaten een kapje afsnijden, met een lepel uithollen. Tomaten vlees door een zeef drukken en bewaren. Tomaten in een met olie ingevette braadslee zetten. Paprika's door midden snijden en van zaadlijsten ontdoen. Zet de helften naast de tomaten in de braadslee en strooi er zout en peper over.

Voor de vulling, krenten in warm water weken. Rijst, zo nodig wassen en met een doek droog deppen. Ui pellen en snipperen. Olijfolie verhitten en de ui glazig bakken, rijst toevoegen en 3 minuten meebakken. Helft van het tomaten-vlees en munt of peterselie toevoegen. Krenten laten uitlekken en met pijnboompitten bij de rijst doen. 1/2 kopje water toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout en met deksel op de pan 15 minuten laten stoven. Oven voorverwarmen op 180 graden. Tomaten en Paprika's vullen met het rijst mengsel. Rest van de olijf olie over de groenten gieten. Rest van het tomaten-vlees in de braadslee doen met een 1/2 kopje water en midden in de oven in 40-50 minuten gaarbakken.

