

ingrediënten (6 personen)



- 6 flinke stevige tomaten
- 6 eieren
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 100 gr. gekookte ham
- 30 gr. boter
- peper en zout

Bereiden

Snijd het bovenste kapje van de tomaten en verwijder voorzichtig de pulp en hak deze fijn maar gooi eerst de harde kernen weg. Klop de eieren los met de peterselie en de fijngesneden ham en vermeng dit met de tomaten pulp. Roer de helft van de boter met spaarzaam peper en zout tot room en meng het goed met de eiwitten, ham en peterselie. Vul de tomaten met het mengsel en leg een dooier op elke tomaat. Strooi er peper en zout over. Zet de tomaten in een vuurvaste schaal in de oven op een temperatuur van 250 graden en wacht tot de eieren gestold zijn. (ongeveer 10 minuten)

Variatie.

Giet eens wat room over de dooiers, daarna wat gemalen kaas voordat u het in de oven zet.