

ingrediënten (4 personen)



- 4 grote tomaten ontdaan van kapje en vruchtvlees
- 4 eetlepels gekookte rijst
- 50 gram geraspte kaas
- 2 eierdooiers
- 2 stijf geklokte eiwitten
- 50 gram in slierten gesneden ham
- 30 gram zachte boter
- peper en zout naar smaak

Bereiding

De tomaten van een kapje ontdoen en vervolgens uithollen met een theelepel of scherp mesje. De tomaten pulp die uit de tomaat komt vermengen met alle ingrediënten. Vervolgens met het mengsel de tomaten royaal vullen, ze in een ingevette en met paneermeel bestoven vuurvaste schotel zetten. Afdekken met paneermeel, een beetje geraspte kaas en een klontje boter. In de voorverwarmde oven (ongeveer 200 graden) door en door heet laten worden en de bovenkant van de tomaten goudbruin gratineren. Hiervoor is de grill het beste, maar ook hoog in de oven gaat e.e.a. vaak goed.