Gevulde tomaten met Brugge Blomme

Ingredienten:

- 8 tomaten
- 3 bosuitjes
- 30 g rucola
- 150 g Brugge Blomme
- peper en zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 ºC.
2. Maak de tomaten schoon, snij het kapje eraf en hol het met een lepeltje uit
3. Bosuitjes in ringetjes snijden en de helft van de rucola fijnsnijden.
4. De heerlijke Brugge Blomme fijnhakken en met bosui, rucola, peper en zout mengen. De tomaten met kaasmengsel vullen en met de kapjes de tomaat afdekken. De tomaten in een ingevette ovenschaal zetten en ca. 8 min. in oven bakken.
5. Rest van de rucola over vier borden verdelen en de gebakken tomaatjes erop zetten.

Klaar is kaas!

4 personen
20 min
Voorgerecht
2