

Inhoud

**TOMATEN-
KAVIAAR**

blz. 4

Gruyèrehapjes

blz. 6

KALFSFLAPJES

blz. 8

blz. 10 *Geiten-
kaashapjes*

blz. 12

Molentjes

*Chorizo-
SLAKKEN*

blz. 14

**blz. 16
ROMIGE
ROULADE**

*Tomaten-
TACO'S*

blz. 18

BRUSCHETTA'S

blz. 20

FOUGASSE

blz. 22

MEDITERRANE

vlecht

blz. 24

**PINDA-
krans**

blz. 26

blz. 28

**MEDITERRANE
krans**

**TOMAAT-
CHORIZO-
crumble**

blz. 30

*Hartige
cake*

blz. 32

**BLOODY-MARY-
granita's**

blz. 34

Gazpacho
blz. 36

In een aantal recepten wordt uitgegaan van rollen vers bladerdeeg van 250-270 g. Je kunt ook bladerdeegvellen uit de diepvries nemen en deze even laten ontdooien.

Er wordt in dit boek gebruik gemaakt van blikken gepelde tomaten en tomatenblokjes à 400 g.

blz. 38

**TOMATEN-
veloute**

blz. 40

**TOMATENTARTAAR
met avocado**

**TOMATEN-
tartelatin**

blz. 42

blz. 44

**Hamtaart
MET MOZZARELLA**

blz. 46

**TONIJN-
TAART
met roomkaas**

**Kerstomaten-
CLAFOUTIS
blz. 48**

**TOMATEN-
CRUMBLE
blz. 50**

blz. 52

Tomatenflan

**TOMATENFLAN
met courgette
blz. 54**

**CANNELLONI
all'arrabbiata
blz. 56**

**HARTIGE
carrés
blz. 58**

**POLENTA-
quenelles
blz. 60**

blz. 62

**Courgette-
CANNELLONI**

**TOMATEN-
CURRY
blz. 64**

blz. 66

**RIJKE
lasagne**

**blz. 68 CHILI
CON CARNE**

blz. 70

**Courgette-
LASAGNE**

Chorizoslakken

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 20 MIN.

VOOR 6 PERSONEN

1 blik gepelde tomaten
1 eetlepel Provençaalse kruiden
1 eetlepel olijfolie
2 rollen vers bladerdeeg
12 plakjes chorizo
1 eidooier
zout, versgemalen peper

RECEPT

- Verwarm de oven voor tot 210 °C.
- Stoof de gepelde tomaten met de Provençaalse kruiden in de olijfolie tot het vocht grotendeels is verdampt. Breng op smaak met zout en peper.
- Rol het bladerdeeg uit in 2 lappen en verdeel twee derde van het tomatenmengsel over 1 lap deeg.
- Leg daarop de chorizo en bedek met de tweede lap deeg.
- Bestrijk het geheel met de rest van het tomatenmengsel en rol vrij strak op.
- Snijd in gelijke stukken van 2 cm dik.
- Bestrijk de 'slakken' met eidooier en bak ze 20 minuten in de oven.



Hartige cake

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 45 MIN.

VOOR 6 PERSONEN

100 g gepelde tomaten uit blik
90 ml olijfolie + 1 eetlepel
3 eieren
150 g bloem
1 zakje bakpoeder
125 ml melk
100 g gruyère of emmentaler, geraspt
2 eetlepels pesto
25 g pompoenpitten
5 gedroogde tomaten, gehakt
zout, versgemalen peper

RECEPT

- Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- Laat de gepelde tomaten uitlekken en snijd ze in blokjes. Bak ze snel in een koekenpan in 1 eetlepel olijfolie tot het vocht verdampt is. Voeg zout en peper toe.
- Klop intussen de eieren, bloem, het bakpoeder, de melk en de 90 ml olie in een kom tot een glad beslag.
- Roer de geraspte kaas, blokjes tomaat, pompoenpitten en gedroogde tomaten erdoor.
- Schenk het beslag in een ingevet cakeblik en bak de cake 45 minuten in de oven.
- Doe voor kleine cakejes de ingrediënten in kleine vormpjes; deze cakejes bak je 15 minuten.



Tomatentartaar met avocado

VOORBEREIDING 10 MIN.

VOOR 1 TARTAAR

1 avocado
½ ui
2 limoenen, uitgeperst
4 takjes koriander
1 blik gepelde tomaten, uitgelekt of 2 verse tomaten
1 teentje knoflook
1 rijstwafel of 1 geroosterde snee witbrood
zout, versgemalen peper

RECEPT

- Pureer driekwart van de avocado met de halve ui, driekwart van het limoensap en 2 takjes koriander. Breng op smaak met zout en peper. Besprenkel de rest van de avocado met het resterende limoensap.
- Snijd de tomaten in kleine blokjes en meng ze met 1 takje koriander en knoflook, beide fijngehakt.
- Bekleed een ramequin met plasticfolie of gebruik een bakring.
- Snijd het geroosterde brood of de rijstwafel in het formaat van de ramequin.
- Vul de ramequin met een flinke laag tomaat, bedek met avocado en eindig met brood of rijstwafel.
- Leg een serveerbord op de ramequin en keer het geheel. Haal de ramequin en de folie eraf en garneer met de resterende koriander en dunne snippers avocado.





Hamtaart met mozzarella

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 20 MIN.

VOOR 8 PERSONEN

4 blikken gepelde tomaten	2 eetlepels mosterd
1 eetlepel Provençaalse kruiden	3 plakken ham
1 eetlepel olijfolie	1 bol mozzarella, in dunne plakken
1 rol vers bladerdeeg	zout, versgemalen peper

RECEPT

- Verwarm de oven voor tot 210 °C.
- Laat de tomaten uitlekken en stoof ze met de Provençaalse kruiden en de olijfolie in een koekenpan tot het vocht grotendeels is verdamppt. Breng op smaak met zout en peper.
- Rol het bladerdeeg uit en bekleed er een ingevette taartvorm mee. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
- Bestrijk de deegbodem gelijkmatig met de mosterd.
- Leg de plakken ham erop.
- Verdeel de tomaten erover gevolgd door de plakken mozzarella.
- Bak de taart 20 minuten in de oven.
- Serveer warm, met een salade.

