



Italiaans, maar geen pasta!

Tomatengratin met Parmezaan en salsa verde

Gratin di pomodori con parmigiano e salsa verde

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

salsa verde

- ✓ ½ bosje bladpeterselie
- ✓ 3 el oregano blaadjes geplukt
- ✓ ½ bosje munt blaadjes geplukt
- ✓ 4 el rode wijnazijn
- ✓ 100 ml extra vergine olijfolie
- ✓ 50 g kappertjes op azijn uitgelekt
- ✓ 2 tl dijonmosterd

tomatengratin

- ✓ 3 el extra vergine olijfolie
- ✓ + extra olie om in te bakken
- ✓ 2 tenen knoflook in dunne plakjes
- ✓ 2 sjalotten in dunne ringen
- ✓ 2 rijpe pomodorotomaten in 8 mm-plakjes
- ✓ 200 g trostomaatjes
- ✓ 1 tl rode wijnazijn
- ✓ ½ tl zeezout vlokken
- ✓ ½ tl fijne kristalsuiker
- ✓ 1½ el dijonmosterd
- ✓ 15 g boter gesmolten
- ✓ 75 g ciabatta in 2 cm-stukjes gescheurd
- ✓ 1½ el verse oregano fijngesneden
- ✓ 65 g Parmezaanse kaas fijn geraspt



MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, ovenschaal van 20x20 cm, afsluitbaar potje, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Doe de ingrediënten voor de salsa verde met wat zout en peper in de keukenmachine en mix tot een grove saus.
2. Verwarm de oven voor op 170°C.
3. Verhit 40 ml olie in een koekenpan op laag vuur.
4. Bak de knoflook en sjalotten onder af en toe omscheppen 5-6 minuten tot ze licht kleuren.
5. Verdeel over de bodem van de ovenschaal en leg de plakjes tomaat en de trostomaatjes erop.
6. Doe de azijn met de zeezoutvlokken, suiker, mosterd en gesmolten boter in een afsluitbaar potje.
7. Sluit dit en schud tot een vinaigrette.
8. Besprenkel de tomaten ermee.
9. Zet de ovenschaal in de oven en bak 8-10 minuten tot de tomaten halfgaar en goed heet zijn.
10. Verhit intussen een laagje olie van 1 cm in een koekenpan op matig vuur.
11. Bak hierin de stukjes brood onder af en toe omscheppen in 5-6 minuten tot knapperige croutons.
12. Schep uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken.
13. Meng de oregano en Parmezaanse kaas in een kommetje.
14. Neem de ovenschaal uit de oven, strooi de croutons erover en druk ze een beetje in het tomatensap.
15. Bestrooi met het kaasmengsel.
16. Laat de kaas in de oven nog ± 10 minuten gratineren.
17. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en schep vlak voor serveren de salsa verde erover.

BRON: deliciousmagazine.nl