

Tomaat Mozzarella Pesto - Torentjes

Ingrediënten

6 middelgrote tomaten (± 130 gr. per stuk)
25 ml olijfolie
zout en peper naar smaak
5 ml tijm
2 mozzarella bollen

Ingrediënten Pesto

25 ml geraspte Parmezaanse kaas
10 verse basilicumblaadjes
1 knoflookteentje
75 ml olijfolie
Zout en peper naar smaak

Tupperware Producten

Decotoren
MFV Ovenmat
Siliconen Keukenkwast
Turbo Max/ Turbo Chef
Tomatenmes

BEREIDING:

- Ⓢ Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Ⓢ Plaats de **Ovenmat** op een ovenrooster. Spoel de tomaten, verwijder het harde middenstuk en snijd iedere tomaat met het **Tomatenmes** in 4 dikke schijfjes. Leg de schijfjes op de Ovenmat en bestrijk ze met olie met behulp van de **Siliconen Keukenkwast**. Besprenkel met zout, peper en tijm en bak gedurende 15 minuten in de oven op 200 °C.
- Ⓢ Doe de basilicumblaadjes in de **Turbo Max** en mix tot een glad mengsel.
- Ⓢ Voeg de Pijnboompitten en de knoflook toe en mix opnieuw.
- Ⓢ Voeg de parmezaanse kaas en de olijfolie toe en mix tot een smeuvige saus. Voeg zout en peper naar smaak toe.
- Ⓢ Snijd iedere mozzarella bol in 9 schijfjes. Smeer de basissen lichtjes in met olie en vul met een schijfje tomaat, gevolgd door een schijfje mozzarella.
- Ⓢ Bestrijk de mozzarella met een laagje pesto met behulp van de **Siliconen Keukenkwast**. Herhaal tot aan de maximum vullijn.
- Ⓢ Stapel de **Decotoren**. Sluit de bovenzijde af met de deksel en laat minimaal 30 minuten afkoelen alvorens te ontvormen en te serveren.

Mozzarellaweeetje:

Volgens de legende zou mozzarella per ongeluk ontstaan zijn toen een beetje kaasstremsel terecht kwam in een ton warm water in een Napolitaanse kaasfabriek. Of het waar is of niet, laten we in het midden..

Eet smakelijk!

Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com