

Gevulde pestotomaatjes

Benodigdheden

kerstomaten
4 eetlepels pesto (uit een potje of zelfgemaakt)
2 eetlepels crème fraîche (opkloppen)
50 gr Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Snijd het kapje van de tomaatjes, hol de tomaatjes uit en laat ze ± 10 minuten omgekeerd uitlekken.
Roer de crème fraîche en de kaas door de pesto en vul de tomaatjes hiermee.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

