

## Gevulde tomaten

### Ingrediënten

- 10 tomaten
- 10 centiliter melk
- 200 gram gerookte ham
- 2 teentjes knoflook
- 1 ei
- 2 sneden brood
- 150 gram gehakt
- 3 sjalotjes
- peterselie, thijm
- 3 centiliter olijfolie
- zout en peper
- Tabasco

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 140 graden Celsius.
2. Haal van elke tomaat de bovenkant af en hol ze uit. Doe er wat zout in en laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Week het brood in de melk. Meng het gehakt de ham, de fijngesneden sjalotjes, de kruiden en de knoflook door elkaar.
4. Voeg het brood en het ei toe. Breng op smaak met olijfolie, Tabasco, zout en peper.

5. Vul de tomaten met het mengsel. Zet de tomaten in een ingevette ovenschaal, leg de kapjes er bovenop.
6. Zet de schaal 40 minuten in de oven.