



# *Tommaat*

Guillaume Marinette  
Fotografie door David Japy



**BECHT**  
Haarlem

# 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

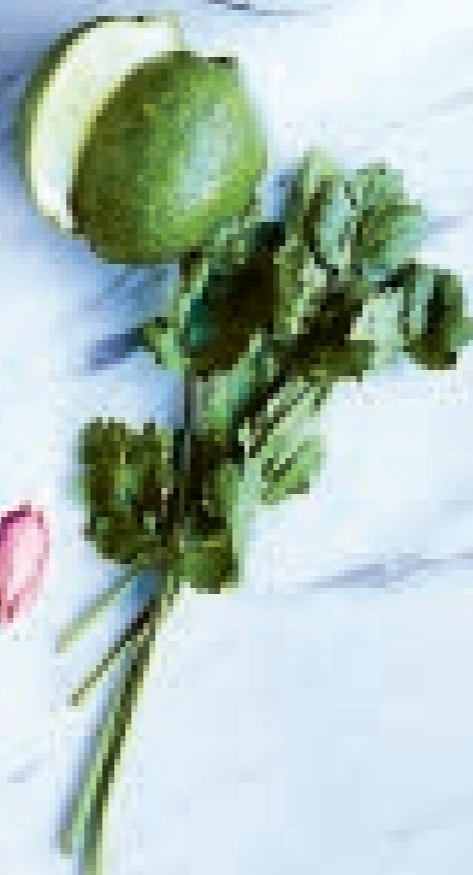
VOORBEREIDING 10 MIN.

## 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.



# Cannelloni all'arrabbiata

VOORBEREIDING 15 MIN. | BEREIDING 50 MIN.

## VOOR 4 PERSONEN

*Voor de saus:*

- 2 grote uien
- 2 sjalotjes
- 1 theelepel olijfolie
- 4 blikken gepelde tomaten
- 1 rode paprika
- 2 theelepels tomatenpuree
- 5 druppels tabasco
- 3 teentjes knoflook, gehakt
- 1 eetlepel balsamicoazijn

- 300 g cannelloni
- 18 minibolletjes mozzarella
- 175 g geraspte mozzarella

## RECEPT

- Kook de cannelloni voor volgens de aanwijzingen op de verpakking, spoel af en laat afkoelen.
- Snipper intussen de uien en sjalotjes en fruit ze in de olijfolie.
- Laat de tomaten uitlekken en snijd ze in stukken. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd het vruchtvlees in stukken.
- Voeg de tomaten, paprika, tomatenpuree, tabasco, knoflook en azijn toe aan de uien en laat 25 minuten sudderen.
- Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- Vul de pasta met de saus en sluit de uiteinden af met een bolletje mozzarella.
- Schenk de rest van de saus op de bodem van een gratineerschaal. Leg de gevulde cannelloni erop en bestrooi met de geraspte mozzarella.
- Bak het gerecht 25 minuten in de oven.
- Serveer warm.

