



Lunch

De Groene
Artisanen

GREEN FOOD CATERING

Serveertip: Serveer met een salade of met couscous.

voor ± 3-4 personen



GEMIXTE CHERRYTOMATEN MET BASILICUM

500 gr gemixte cherrytomaten

3 eetlepels biologische olijfolie

2 handjes verse basilicum

2 handjes pijnboompitten

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Was de cherrytomaten en halveer deze. Leg ze in een ovenschaal. Houd een paar blaadjes basilicum en wat pijnboompitten apart. Doe de rest van de verse basilicum in een keukenmachine en voeg de olijfolie, de pijnboompitten, wat vers gemalen peper zout toe en mix het tot een gladde massa.

Verdeel het mengsel over de gehalveerde tomaatjes en zet de ovenschaal 20 minuten in de oven. Rooster in een koekenpan zonder olie de pijnboompitten goudbruin. Haal na de 20 minuten de cherrytomaten uit de oven. Garneer de tomaatjes met de achtergehouden blaadjes basilicum en geroosterde pijnboompitten.