



# Vegetarisch gevulde tomaten

Bereidingstijd: 20 min.

## Ingrediënten – 2 personen

- 4 eitjes
- Ongeveer 450 g aardappelen
- 150 g cottage cheese of  
100 g magere yoghurt
- 4 grote tomaten
- 60 à 70 g veldsla
- 2 el olijfolie
- Enkele sprietjes bieslook
- Peper en zout



## Bereiding

Breng eerst een kleine kookpot met water en een beetje zout aan de kook. Doe de **eitjes** er in en laat 10 minuten koken.

Was ondertussen de **aardappelen** grondig (de schil blijft er aan). Snijd dan in de lengte in even dikke schijven. Snijd elke schijf nog eens in de lengte in tweeën en daarna in even grote **blokjes**. Spoel de blokjes onder koud stromend water en dep droog.

Verhit 1 eetlepel **olijfolie** in een **antikleefpan**. Doe de **aardappelblokjes** er in en kruid met zout. Laat ze bakken en roer regelmatig om.

Vergeet niet om de eitjes af te gieten als ze gaar zijn. Laat ze even afkoelen.

Was de **tomaten**. Snijd de hoedjes eraf en leg die opzij. Haal het meeste vruchtvlees uit de tomaten. Ga daarvoor met een mesje rondom rond en schep het er met een lepel uit. Gooi het vruchtvlees niet weg! Je kunt het nog gebruiken in een soep.



Maak nu de **vulling** voor de tomaten. Pel de eitjes en prak ze in een kom met een vork. Doe de **cottage cheese** of de **yoghurt** erbij. Hak de **bieslook** fijn en voeg ook toe aan het kommetje. Meng de eiersalade goed en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de vulling in de tomaten.

Als de aardappelen gaar zijn (de beste manier om dat te checken, is door te proeven), kan je de borden dresseren. Was de **veldsla**, giet er 1 eetlepel olijfolie over en kruid met peper en zout. Verdeel de sla over 2 borden. Schik de gevulde tomaten erbij en werk af met de hoedjes die nog opzij lagen te wachten. Schep er ten slotte wat gebakken aardappeltjes naast.

Smakelijk!