**tomaten met kruidenvulling in de oven**

tomaten

verse tuinkruiden

**knoflook
uienpoeder**

**passata**

**balsamico**

**peper en zout
basilicum**

Was de tomaten en snijd ze kruislings in vier maar zorg ervoor dat de partjes nog samenhangen. Maak een mengsel van geritste tijm, rozemarijn, salie, basilicum, oregano, platte peterselie en geperste knoflookteentjes. Duw het mengsel in de tomaten.

Maak een sausje van passata met balsamico en kruid met peper, zout en uienpoeder.

Zet de tomaten in een ovenschoteltje en giet de saus erbij. Zet de tomaten 20 minuutjes in een voorverwarmde oven op 185°C. Werk af met verse basilicum.

Ideaal als bijgerecht bij een barbecue of tuinfeest. Je kan de tomaten ook op de barbecue bereiden, in het schoteltje, onder deksel en in de koude zone.