**Siciliaanse gevulde tomaten**

grote tomaten  
olijfolie  
ui  
knoflook  
vers broodkruim

salie  
ansjovisfilets  
zwarte olijven zonder pit  
bladpeterselie  
oregano  
basilicum  
Parmezaan

Snijd het bovenste deel af van stevige, ongeschilde tomaten. Verwijder de inhoud.

Bak gesneden ui goudbruin met geplet knoflook. Haal van het vuur en meng met de ansjovis, broodkruim, gesneden olijven, geraspte Parmezaan, gehakte salie, oregano, basilicum en bladpeterselie.

Vul de tomaten met het mengsel en zet ze naast elkaar in een ovenschotel.

Bestrooi met geraspte parmezaan en besprenkel met olijfolie. Bak 20 minuten in een oven op 185°C waarvan de laatste minuten onder de grill tot de kaas goudbruin is.