**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.