

Tomaten uit de oven met ricotta (3 personen)

Ik maakte dit gerecht half november met de aller, allerlaatste tomaten uit de kas in combinatie met de nieuwe oogst Szechuanpeper. Hop: zomaar opeens lag toch de zomer nog een keer op mijn bord!

Dit gerecht is snel en gemakkelijk te maken: alle ingrediënten gaan in een ovenschaal en hup, de oven in!

Ik vind het heel erg lekker bij een bordje basmati-rijst. Eventueel met wat rauwe ham erbij. Dan is dit een hoofdgerecht voor drie. Maar het kan ook als bijgerecht bij een stukje kipfilet of witte vis. In dat geval is het zeker genoeg voor vier personen. Enne, ook onweerstaanbaar op bruchette bij een zomerse rosé.



Ingrediënten

- 600 gr verschillende tomaten (ook wat kerstomaten)
- 200 g ricotta
- 4-6 flinke knoflooktenen
- wat gedroogde of verse oregano of basilicum
- 1 citroen
- ½ chilipeper of wat szechuanpeper
- 3 el olijfolie
- 2 el agavesiroop of honing
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- verse peper en zeezout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd grotere tomaten in tweeën, laat kerstomaatjes heel.
3. Doe de tomaten in een ovenschaal. Maak ruimte in het midden van de schaal en leg daar de ricotta. Leg de knoflooktenen (in de schil!) tussen de tomaten.
4. Verkruimel de Szechuanpeper of snijd een halve chilipeper in kleine stukjes. Rasp de schil van de citroen.
5. Verdeel oregano/basilicum, peper, citroenrasp, olijfolie, paprikapoeder en agavesiroop over de tomaten en de ricotta.
6. Zet de schaal 10-15 minuten in de oven.
7. Knijp er een halve citroen over uit en strooi er indien gewenst nog wat oregano eroverheen.