

Gevulde tomatenbolognese en noten/cranberrie-tomaten

Wat heb je nodig?

Voor de bolognesetomaten:

vleestomaten (in verschillende kleuren)
500 gr. rundergehakt
scheut runderbouillon
Parmezaanse kaas (geraspt)
belegen kaas (geraspt)
1 ui
1 teen knoflook, geraspt
1 stengel bleekselderij
stuk winterpeen
2 el. tomatenpuree
macaroni
paprikapoeder
chipotlepoeder (Oil & Vinegar) of iets anders wat je lekker vindt
paar takjes verse rozemarijn, kleingehakt
paar takjes verse oregano, kleingehakt
versgemalen zwarte peper
zout

Voor de noten/cranberry-tomaten:

Vleestomaten (in verschillende kleuren)
zakje studentenhaver (de rozijnen mag je er grotendeels uithalen)
wat takjes verse rozemarijn
ca. 60 ml. Cherry/Almond-azijn (Oil & Vinegar) of balsamico-azijn
handjevol gedroogde cranberries
paar blaadjes dragon (klein gesneden)
paar blaadjes basilicum (klein gesneden)

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor middelhete temperatuur

Voor de bolognese-tomaten:

2. Hak de wortel, bleekselderij en ui in gelijke, kleine blokjes (verhouding van deze soffrito is ca. 1:1:1)
3. Bak dit aan in een pan met olijfolie en bak ook de knoflook en tomatenpuree even aan
4. Kruid het gehakt met de droge kruiden en een beetje rozemarijn en oregano en doe bij de groente
5. Bak het vlees rul en roer er de runderbouillon, wat Parmezaanse kaas en de gekookte macaroni door
6. Snijd de kapjes van wat vleestomaten en hol ze uit
7. Hak de vulling klein, roer door de bolognese en breng alles op smaak met peper en zout.

8. Vul de tomaten, top af met geraspte kaas en zet ze op de barbecue tot de kaas gesmolten is

Voor de noten/cranberry-tomaten:

9. Verwarm de azijn met de cranberries een paar minuten in een pannetje, indirect op de bbq
10. Doe in een bakje en laat de overgebleven azijn inkoken tot een siroop
11. Rooster de studentenhaver in een skillet en gooi wat rozemarijntakjes in het houtskool voor wat rookmaak en hak de studentenhaver grof
12. Snijd het kapje van de tomaten en hol ze uit
13. Vul de tomaten met de studentenhaver en geweekte cranberries en zet ze op de barbecue tot de tomaten zacht zijn
14. Haal ze van de barbecue en lepel er wat van de cranberrie-siroop over
15. bestrooi met de dragon en basilicum

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok