

## VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

### TOELICHTING

Wie zegt dat taart zoet moet zijn? Zin in een recept wat snel klaar is én er feestelijk uitziet? De zomer vier je met dit tomatentorentje! Lekker als onderdeel van de lunch, als tussendoortje of als voorgerecht wanneer je gasten te eten hebt. Voor dit recept heb je een kook- of bakring nodig. Je kunt de looks natuurlijk ook achterwege laten en gewoon een bordje opmaken met wat blaadjes rucola, de avocadomousse en het tomatenmengsel er los bij scheppen. Net zo lekker!

**TIP:** gooi het vruchtvlies van de tomaten niet weg maar verwerk in soep, saus of smoothie

**TIP:** Je kunt de tomatensalsa ook een dag van te voren uitvoeren, daar wordt ie nog lekkerder van!

**EIWIT-TIP:** Voeg kleine stukjes ansjovis toe aan het tomatenmengsel of leg er een sardientje bovenop. Een gepocheerd eitje of wat plakjes buffelmozzarella erbij is ook heel lekker.



## VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

### ZO MAAK JE HET

Doe de rode ui samen met het knoflookteentje in de keukenmachine en hak heel fijn. Lepel het vruchtvlees uit de tomaten. Doe het buitenste gedeelte van de tomaten bij de ui en knoflook samen met de andere ingrediënten voor de tomatensalsa en laat draaien tot er een grof mengsel ontstaat. Blijf erbij, het moet geen fijne pasta worden. Schep het mengsel uit de keukenmachine in een bakje en laat de smaken even intrekken.

Spoel de keukenmachine om, voeg de avocado samen met het citroensap en de verse kruiden toe en maal tot een fijne mousse. Proef en voeg naar smaak wat zout toe. Leg een kookring op een bordje en schep de avocadomousse erin. Strijk glad met een lepel en schep daarna het tomatenmengsel erop. Druk licht aan. Verwijder de ring en maak het bordje af met een draai zwarte peper, wat rucolablaadjes en een scheutje olijfolie.

### DIT HEB JE NODIG

voor 2 taartjes

- Voor de tomatensalsa
- 1 kleine rode ui, in twee helften gesneden
- 1 teentje knoflook
- 4 rijpe, rode tomaten, in kwarten
- 20 gram zongedroogde tomaten
- 1 el kappertjes
- 20 gram kalamata olijven
- 2 tl fijne mosterd
- Verse zwarte peper

Voor de avocadomousse

- 1 grote avocado, in helften
- 2 el citroensap
- Zeezout
- Handje verse basilicum of koriander

Optioneel om het af te maken: handje rucola

