

# Gebakken tomaten met basilicum en gesmolten mozzarella

## Ingrediënten

12 middelgrote tomaten (ca. 1 kg)  
extra vierge olijfolie, voor het besprenkelen  
40 g basilicum, fijngesneden  
250 g mozzarella, in blokjes, of ca. 25 bocconcini

## Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de tomaten verticaal doormidden en leg ze met het snijvlak naar boven in een ingevette ovenschaal. Zorg ervoor dat ze dicht tegen elkaar aan in een laag in de schaal liggen, zodat ze aan het einde van de baktijd in een zachte massa zijn veranderd.

Bestrooi de tomaten met zout en een royale hoeveelheid versgemalen peper en besprenkel het geheel met olijfolie.

Zet de schaal ca. 1 uur in de oven, of langer als de tomaten dan nog niet uiteen zijn gevallen. Neem de schaal uit de oven, strooi het fijngesneden basilicum en ten slotte de mozzarella over de tomaten.

Zet de tomaten nog ca. 2 minuten in de afkoelende oven, zodat de mozzarella begint te smelten, maar laat de mozzarella in geen geval bruin worden; hij moet romige plasjes vormen. Serveer het gerecht meteen.

## Tomaten bakken

Door de tomaten te bakken zoals in dit recept, verdampt al het water in de tomaathelften langzaam terwijl de smaken zich concentreren, waardoor de tomaten niets aan sappigheid inboeten. Tomaten die zo worden bereid, blijven sappiger dan tomaten die in de oven zijn gedroogd, hoewel het proces op dezelfde wijze verloopt, maar alleen veel langer duurt (circa 2 uur), tot ze een stuk steviger zijn.

De tomaten moeten altijd met de snijkant naar boven liggen, zodat het vocht gemakkelijk kan ontsnappen. Tevens moeten ze in een enkele laag dicht tegen elkaar aan liggen - alleen zo zullen ze tijdens het lange bereidingsproces niet uitdrogen. De zoete geconcentreerde smaak wordt nog verhoogd door toevoeging van smaakmakers als gedroogde oregano, gehakt bieslook, grof zeezout en versgemalen zwarte peper.