

## **Gevulde tomaten à la belle Parisienne**

**Nodig** voor 4 personen:

*8 mooie stevige tomaten  
enkele sneden wit brood  
melk  
boter  
bloem  
300 gr gekookte hesp  
250 gr jonge kaas  
heel veel peterselie  
peper en zout*

### **Bereiding**

Snijd een hoedje van de tomaten en hol ze uit.  
Strooi er wat zout in en laat ze een tijdje omgekeerd uitlekken.

Laat het witbrood weken in de melk.  
Maak een bechamelsaus met boter, bloem en melk.  
Meng de gesnipperde hesp, de in kleine blokjes gesneden kaas en het geweekte brood.  
Bij deze vulling heel veel gehakte peterselie toevoegen en afwerken met peper en zout.

Vul de tomaten hiermee, overgiet met bechamelsaus en zet er daarna het hoedje weer op.

Plaats op een ruime schotel en kook in de oven op 140 graden gedurende 40 minuten.  
Serveer met gekookte rijst of/en met een lekkere groene salade.