Onze winkel Eext

**Tomaat gevuld met ei en broodsoldaatjes**

4 personen

**Ingrediënten:**

* 4 eieren
* 40 gr crème fraîche
* 4 gr basilicum
* 4 grote trostomaten
* 2 sneeën brood
* 10 ml olijfolie
* grof zeezout

Tips en tricks

* Zet de gevulde tomaten in de oven als de broodsoldaatjes klaar zijn. Dan kunnen de broodsoldaatjes afkoelen en kan je direct ontbijten als de met ei gevulde tomaten klaar zijn.
* Gebruik gerust oud brood voor de soldaatjes. Dit geeft zo’n goed resultaat als vers brood.
* Je kunt de broodsoldaatjes verder op smaak maken door naast het zeezout ook gedroogde kruiden te gebruiken. Kies bijvoorbeeld voor Provençaalse kruiden om dit gerecht extra Frans te maken.

**Bereiden:**

1. Voor de broodsoldaatjes:
   * Verwarm de oven voor op 180 graden.
   * Snijd het brood in lange repen van ongeveer 1,5 à 2 centimeter breed.
   * Besmeer de repen met olijfolie en bestrooi ze met wat grof zout.
   * Zet ze voor 5 à 10 minuten in de oven zodat ze bruin en krokant bakken.

Voor de gevulde tomaten:

* + Snijd de bovenkant van de tomaten af. Hol de tomaten voorzichtig uit met een (thee)lepel en leg ze in een licht ingevette ovenschaal.
  + Doe de crème fraîche in de tomaten.
  + Leg een basilicumblaadje op de crème fraîche.
  + Klop de eieren los in een klein maat- of schenkkannetje met wat peper en zout. Verdeel het ei over de tomaten.
  + Leg een basilicumblaadje op het losgeklopte ei.
  + Bak het gerecht in 15 à 20 minuten gaar. Zodra al het eiwit gestold is, is het ei klaar.
  + Serveer de gevulde tomaten met de broodsoldaatjes.