

## Mediterrane Tomatensalade

Aantal personen: 4 bijgerecht

4 grote rijpe tomaten of pomodori tomaten  
2 laurierblaadjes, gehalveerd  
2 takjes tijm  
2 teentjes knoflook, schoongemaakt en gehalveerd  
2 eetlepels balsamico azijn  
naar behoefte grof zeezout  
snufje zwarte peper uit de molen  
1 blik tonijn op water, uitgelekt  
0.5 eetlepel kappertjes, afgespoeld  
3 eetlepels magere yoghurt en 400 gram Rucola

Verwarm de oven op 175 graden. Snijd de tomaten op de bolle kant kruislings tot de helft in.

Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Stop laurier, tijm en knoflook in de inkepingen van de tomaten. Besprenkel ze met balsamicoazijn, grof zeezout en grofgemalen peper uit de molen. Zet de tomaten 20 min. in de oven.

Meng ondertussen tonijn met yoghurt en kappertjes tot een smeug mengsel. Verdeel de rucola over een groot bord, zet de tomaten erop en bedek ze met een lepel tonijn.

