



Elvea, een feest uit Italië

Manouri en tomatensaus uit de oven



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 1 blok | manouri of feta |
| 1 blik | Elvea Pelati |
| 1 blik | ELVEA Cubetti Verse Basilicum |
| 2 teentjes | look |
| 1 | sjalot, fijngesnipperd |
| 2 eetlepels | olijfolie |
| handvol | kerstomaatjes |
| | oregano |
| | peper |
| | zout |

Topping

balsamicocrème
citroenrasp
verse basilicum

Bereiding

1. Laat de geperste knoflook en de fijngehakte sjalot fruiten in een pan met een beetje olijfolie en voeg de oregano toe.
2. Voeg de 2 blikjes Elvea toe, plet de hele tomaten een beetje met een houten lepel.
3. Laat 2-3 minuten sudderen.
4. Leg de manouri of feta in het midden, voeg de gesneden kerstomaatjes rondom toe en bestrooi met oregano.
5. Zet de schotel/pan 30-35 minuten in de oven op 180°.
6. Haal uit de oven, garneer met citroenschil, balsamicocrème, fijngeknipte basilicum en serveer met een stuk ciabatta/brood.

Recept info: Simply Morane

