



## **PROVOLONE MET TOMATENSAUS**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Italië**

**Gang: Voorgerecht / Lunch**

**Hoeveelheid: 1 persoon**

**Tijd: 20 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **2 el tomatensaus**
- **plakje provolonekaas, van 6 mm dik**
- **oregano,**
- **versgemalen zwarte peper**
- **chilivlokken, naar smaak**
- **2 el olijfolie, extra vergine**
- **2 kerstomaatjes**
- **aardenwerk tapasschaaltje**

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Smeer de bodem van een tapasschaaltje in met olijfolie.
- Snij de tomaten in stukjes en verdeel deze over de bodem van het tapas schaalte.
- Leg de plak provolone op de tomatenstukjes in de schaal.
- Bestrooi de kaas met versgemalen zwarte peper, chilivlokken en wat oregano.
- Verdeel 3 eetlepels tomatensaus over de kaas en giet hier 1 el olijfolie overheen.
- Zet het schaalte in de voorverwarmde oven en laat de kaas in 15 minuten smelten.
- Serveer de provolone met wat stokbrood en een mooi glas Chianti.

*Buon appetito!*