



*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

