

Tomaten-ricotta spread

Wat heb je nodig

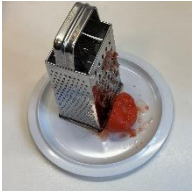
- 1 tomaat (rijp)
- 2 eetlepels ricotta (50 gram)
- 1 theelepel olijfolie
- 1 theelepel citroensap
- 1 theelepel oregano
- 1 snufje zwarte peper



Kook water in de waterkoker.
Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd en kruisje in de onderkant van de tomaat.
Leg de tomaat in een schaal en schenk het kokende water erop.



Laat de tomaat 1 minuut in de schaal liggen.
Scheep de tomaat eruit met een sauslepel.
Leg de tomaat op een snijplank.
Trek het velletje van de tomaat af.



Zet de rasp op een bord.
Rasp de tomaat op de grove rasp.
Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de geraspte tomaat in de zeef en laat even uitlekken.



Zet een schoon schaaltje op het werkblad.
Doe de uitgelekte tomaat uit de zeef in het schaaltje.
Scheep de ricotta erbij.



Doe het citroensap ook in het schaaltje.
Doe de olijfolie erbij.
Doe de oregano er ook bij.



Strooi de peper erover.
Roer alles goed door elkaar.
Lekker op volkorenbrood of crackers.
Ook lekker als dip bij rauwkost.