

Tomates à la crème



Voorgerecht of bijgerecht

vegetarisch

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 20 min.

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 6 goede rijpe trostomaten (Tasty Tom)
- 40 gram boter
- 200 gram slagroom
- vers gemalen peper
- eventueel bieslook voor de garnering of
- eventueel basilicum voor de garnering

Bereidingswijze

1. Snijdt de tomaten bij de "evenaar" doormidden, het kroontje boven en het dakje onder.

2. Smelt de boter in een koekenpan waar alle tomaathelften in passen.
3. Leg de tomaten erin met de snijkant naar beneden en bak ze heel zachtjes ongeveer 8 minuten. Als het donkerrode randje door de hitte tot het midden is gekomen de tomaten voorzichtig omdraaien.
4. Giet nu de slagroom in de pan en kook heel zachtjes (omdat anders de slagroom gaat schiften) nog een 7 minuten.
5. Draai de tomaten weer om zodat het tomatenvocht zich mengt met de room.
6. Draai er peper overheen en serveer in diepe borden.
7. Garneer eventueel met bieslook of basilicum

Tenslotte

Als diëtist en professor aan het Instituut Pasteur in Parijs, verwierf Edouard de Pomiane (1875-1964) een grondige kennis van de voedingswaarde van voedsel. Als geboren Pool maakte hij een studie van de chemie van het koken. Zijn hele leven genoot hij ervan om te koken voor zijn familie en vrienden en beschouwde het als een kunst. Maar hij was een zeer praktische kok en bedacht methodes om met minimale moeite uitstekende recepten te bereiden. Hij zette de Franse keuken op zijn kop: hij gebruikte geen gecompliceerde sauzen en liet de essentie zien van puur, goed en simpel koken. Als wetenschapper gaf hij duidelijke uitleg waarom voedsel zich gedraagt zoals het zich gedraagt als wij het koken. Pomiane's grote verdienste was dat hij de vreugde van het koken terug bracht. Zijn boeken staan vol met amusante anekdotes. Dit recept van hem is daar een mooi voorbeeld van. Zijn boekje "Cooking in 10 minutes" werd een bestseller en wordt nog steeds in herdrukken

verkocht. In 1949 werd het boekje in het Nederlands uitgegeven onder de titel: *Koken in 10 minuten of de Aanpassing aan het Rhythme van onze tijd* in een vertaling van A.A.M.Stols. Tasty Tom-tomaten die ik voor dit recept gebruik, worden het hele jaar door geoogst. Dat heeft te maken met de slimme manier waarop de 7 telers van Tasty Tom samenwerken. En hun seizoenen op elkaar afstemmen. Als de ene teler met de oogst start, beginnen bij een ander de plantjes pas net te groeien. Zo zijn er het hele jaar door verse Tasty Tom-tomaten bij AH verkrijgbaar. Deze smaaktomaten zijn echter ook onder andere namen bij andere supermarktketens bekend. Bij de Lidl bijvoorbeeld heten dezelfde soort tomaten Pearl-tomaten.

