

## Pieterman parmezaanse puree tomaat

Kobe - Luc Bec



### Nodig

Melk

Parmezaan

olijfolie

pietermanfilet

teen look

pijnboom pitten

rucola

aardappel

balsamico

trostomaten

ei

## **Bereiding**

Emondeer de tomaten en snij in partjes.

Doe er balsamico op en olijfolie, zeezout, oregano en zwarte peper en zet 30 minuten in een oven van 160°.

Spoel de rucola, voeg olijfolie, Parmezaan, look bij, kruiden en doe in de hakmachine tot een gladde pesto.

Bak de filets, na de graten te hebben verwijderd met een pincet, in olijfolie op een matig vuur op de vel kant.

Draai ze op het einde heel even om.

Plet de aardappelen met melk, parmezaan en ei.

## **Presentatie**

Leg de puree op het bord , de pieterman er boven op.

Werk af met de rucola, de pesto en de tomaten.