

## Wentelteefjes met gegrilde cherrytomaten, geitenkaas en oregano

VOOR 1 PERSOON ~ S ~ 230 KCAL

### Ingrediënten

10 cherrytomaten  
½ tl plantaardige olie  
1 ei, geklutst  
1 el water  
1 snee volkorenbrood  
10 g verse geitenkaas, verkruimeld  
1 takje verse oregano, de blaadjes  
zout en peper

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 250 °C en zet op de hoogste grillstand. Rooster de tomaatjes op een schone bakplaat zonder bakpapier in circa 5-10 minuten onder de hoogste stand van de grill tot ze zacht zijn maar niet verbrand. Gebruik geen bakpapier, want dat kan vlam vatten door de hoge temperatuur. Verwarm de olie in een antiaanbakpan op hoog vuur. Mix met een garde het ei met het water in een diep bord en breng op smaak met zout en peper. Doop het brood aan beide kanten in het ei tot het helemaal opgenomen is. Zet het vuur halfhoog en bak het wentelteefje in de pan aan beide kanten goudbruin en gaar. Bestrooi het wentelteefje met de geitenkaas en oregano en serveer met de gegrilde cherrytomaten.