



Bijgerechten

Tomaat-garnaal deluxe

Voor 2 personen.

Ingrediënten

400 gram grijze garnalen (gepelde)
2 eetlepels peterselie (gehakte)
1 eetlepel citroensap
6 plakjes mozzarella
1 eetlepel honing
4 eetlepels room
4 tomaten
tijm
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan of verwarm de oven voor op 180°C. Snij de hoedjes van de tomaten en lepel ze uit. Kruid de uitgeholde tomaten met peper en zout.

Meng in een kom de garnaaltjes met de peterselie, citroensap, de room, peper en zout. Vul de tomaten met het garnaalmengsel en werk telkens af met een plakje mozzarella. Bedruppel met honing en laat ongeveer 10 minuten garen in de oven of op de barbecue, tot de kaas is gesmolten.

Werk voor het serveren af met zwarte peper en een beetje tijm. Lekker met een salade, stokbrood of frietjes!

Tip :

Maak je deze tomat-garnaal deluxe als voorgerecht? Halveer dan het recept en serveer 1 tomat per persoon. Het bord kan je afwerken met een paar druppels olijfolie, rozemarijn, een gehalveerde citroen en wat waterkers.

Keukenbenodigdheden

Oven of Barbecue

