



Hapjes  
Voorgerechten

## **Aziatische tomaat-garnaal**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 romatomen (grote)  
2 eetlepels limoensap (+ partjes limoen)  
2 lente-uitjes (in ringen)  
1 stengel citroengras  
500 milliliter groentebouillon  
500 gram grijze garnalen  
200 milliliter kokosroom  
500 milliliter kokosmelk  
150 gram basmatirijst  
1/2 theelepel paprikapoeder  
3 centimeters gember  
1 bosje koriander  
1 bosje munt  
1 chilipeper  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Mix de kokosroom glad met de koriander, munt, het limoensap en het paprikapoeder. Kruid met peper en zout en zet koel. Spoel de tomaten en halveer ze in de lengte. Verwijderde pitjes

Snij de gember en het citroengras klein. Breng samen met de kokosmelk en de bouillon aan de kook. Kook er de rijst in gaar. Meng de helft van de koriandersaus onder de garnalen.

Vul de gehalveerde tomaten eerst met wat kokosrijst. Schep er de garnalen op en werk af met de chilipeper en lente-ui. Geef er de resterende koriandersaus bij. Serveer met partjes limoen.

### **Keukenbenodigdheden**

Mixer

