



Voorgerechten

Bijgerechten

Tomaat garnaal

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram garnalen (Noordzee, gepeld)
8 tomaten (Belgische)
4 eetlepels peterselie (gehakt)
4 eetlepels bieslook (gehakt)
2 rode uien (gesnipperd)
1 sla (kleine krop)
3 eetlepels mayonaise
peper
zout

Bereidingswijze

Snij een hoedje van de tomaten en hol ze uit met een klein lepeltje. Zet de tomaten ondersteboven op een vel keukenpapier en laat uitlekken.

Bewaar enkele garnalen voor de afwerking en meng de rest samen met de bieslook onder de mayonaise. Kruid met peper en zout.

Vul de uitgelekte tomaten met de garnalensalade. Verdeel de blaadjes sla over de borden en zet een gevulde tomaat in het midden. Garneer met de gesnipperde ui, de peterselie en de resterende garnalen. Bedruppel het gerecht met wat citroensap voor extra frisheid.

