



Tomaat-garnaal

Het bekendste Belgische voorgerecht: rijpe tomaten gevuld met verse grijze garnalen en een lichte huisgemaakte dressing. Vers, mals en eiwitrijk.

VOORBEREIDING

25'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 4 grote rijpe tomaten
- 300 g gepelde grijze garnalen
- 3 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel platte yoghurt
- 1 theelepel citroensap
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- enkele blaadjes sla
- 1 hardgekookt ei (optioneel)
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Snijd een kapje van elke tomaat en hol ze voorzichtig uit met een lepeltje. Bestrooi de binnenkant licht met zout en keer ze om op keukenpapier zodat het vocht wegloopt (10 minuten).
2. Meng in een kom de mayonaise met de yoghurt, het citroensap en de bieslook. Kruid met peper en een snuifje zout.
3. Spatel de garnalen voorzichtig door de dressing.
4. Vul de uitgeholde tomaten royaal met het garnaalmengsel.
5. Leg op elk bord wat sla, plaats de gevulde tomaat erop en werk af met een partje ei.
6. Meteen koud serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)