



Tomaat-garnaal & avocado



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

8 tomaten
250 gram garnalen (ongepeld, grijs)
4 eieren (hardgekookt)
8 eetlepels mayonaise
1 citroen (sap)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 snuifje cayennepeper
2 avocado's (rijp)
1 limoen (sap)
1 bosje koriander (fijngesneden)
peper en zout
1 romeinse sla
4 wortels
1 rode ui
olijfolie
stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Dompel de tomaten enkele seconden in kokend water. Laat afkoelen in ijskoud water. Pel de tomaten. Snij vervolgens de hoedjes van de tomaten (hou deze bij) en hol ze uit. Laat de tomaten uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Meng de grijze garnalen met 2 geprakte, hardgekookte eieren, 4 eetlepels mayonaise, het sap van 1 citroen en de fijngesneden bladpeterselie. Breng op smaak met een beetje cayennepeper. Vul 4 tomaten op met dit mengsel.
- 3.** Schil de avocado's en snij het vruchtvlees in blokjes. Meng met 2 geprakte, hardgekookte eieren, 4 eetlepels mayonaise, het limoensap en de fijngesneden koriander. Breng op smaak met peper en zout. Vul 4 tomaten op met dit mengsel.



- 4.** Snij de Romeinse sla in reepjes, snij de wortels in sliertjes (met een dunschiller). Snij de rode ui in dunne ringen. Meng de sla met de wortels en de rode ui. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
- 5.** Serveer met stokbrood.