





Tomaat-garnaal

 **Bereidingstijd**
< 30 min

 **Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram garnalen (ongepeld, grijs)

4 tomaten (stevig)

1/2 citroen

peper en zout

mayonaise

Bereidingswijze

- 1.** Snij een kruis in de onderkant van de tomaten. Dompel ze enkele seconden onder in kokend water en spoel ze daarna onder ijskoud water.
- 2.** Trek met een mesje de schil van de tomaten.
- 3.** Snij het kapje eraf. Lepel met een koffielepel de pitten en de harde nerf eruit.
- 4.** Pel de grijze garnalen.
- 5.** Meng voorzichtig een ruime eetlepel mayonaise onder de garnalen.
- 6.** Voeg enkele druppels citroensap toe.
- 7.** Kruid met peper en zout.
- 8.** Vul de tomaten met de garnalensalade. Werk af met het 'hoedje'.
- 9.** Serveer met een glas Rodenbach.
- 10.** Smakelijk.