



Kerstomaten gevuld met krab en kruiden



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak roma-kerstomaten (deze zijn iets groter dan de kleine bolletjes)
1 blik krab (met veel vlees van poten)
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel citroenschil (geraspt)
2 eetlepels verse kruiden (fijngesneden, koriander, dille, bieslook)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij van elke kerstomaat onderaan een klein stukje, zodat ze recht kunnen blijven staan. Snij dan het kapje van de tomaat en hol uit. Laat de uitgeholde tomaten omgekeerd uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Laat het krabvlees uitlekken in een vergiet en verwijder eventueel harde stukken kraakbeen. Meng het krabvlees met de olijfolie, de geraspte citroenschil, de fijngesneden kruiden, peper en zout.
- 3.** Vul de kerstomaten op met dit mengsel.