

Cocktailtomaatjes met garnalensalade / Cocktail tomatoes with Shrimp Salad



Boodschappenlijst

2 lente-uitjes
2 eetlepels verse paprika
1 eetlepel citroensap
zeezout & versgemalen peper
200 gram Hollandse garnalen
60 gram mayonaise
10 cocktailtomaten
1 zakje gemengde frisee sla

Zo maak je tomaatjes gevuld met garnalensalade

Hak de lente-ui en de paprika in kleine blokjes, doe in een kom en knijp er vers citroensap bij. Voeg er de garnalen aan toe en kruidt het mengsel met zeezout en versgemalen peper. Meng de lente-ui, paprika, citroensap, garnalen en peper & zout naar smaak met de mayonaise. Trek huishoudfolie over de schaal en zet de salade een uurtje in de ijskast, dan kunnen de smaken blenden.

Snij het kapje van de tomaten in maar niet er af en schep de zaadjes eruit.

Leg blaadjes sla in de tomaten en vul ze met de garnalensalade, schep de tomaatjes goed vol.

Leg de tomaten op bordjes met wat sla en schijfjes citroen.

Serveer de gevulde tomaten optioneel met geroosterd brood.

Cocktailtomaatjes met garnalensalade / Cocktail tomatoes with Shrimp Salad



Shopping list

2 spring onions
2 tablespoons bell pepper
1 tablespoon lemon juice
sea salt and freshly ground pepper, to taste
200g brown shrimps
60g mayonnaise
10 cocktail tomatoes
1 bag mixed frisee lettuce

How to make tomatoes stuffed with shrimp salad

Chop the spring onion and bell pepper into small cubes
Place both in a bowl and squeeze in the fresh lemon juice.
Add the prawns and season the mixture with sea salt and freshly ground pepper.
Add the mayonnaise to the salad and gently fold it in.
Pull cling film over the dish and put the salad in the fridge for an hour, for the flavors to blend.

Cut the top the tomatoes in, but not off and scoop out the seeds.
Put lettuce leaves in the tomatoes and fill them with the shrimp salad, stuff the tomatoes well.
Place the tomatoes on plates with some lettuce and lemon wedges.

Serve the Stuffed Tomatoes with Shrimps Salad optionally with toasted bread.