

# Tomaten met garnalenvulling

Ingrediënten:

- 4 grote tomaten
- 2 bekers kleine, gepelde garnalen
- 2 ons groenten p.p.
- ½ kop alioli, mayonaise, tabasco of pepersaus
- 2 tenen knoflook
- 6 groene uien
- 2 theelepels dille

Bereidingswijze:

Snij de bovenkant van de tomaten af en hol ze voorzichtig uit. Leg de schillen even ondersteboven om uit te lekken.

Kook de garnalen en meng ze met de groenten en de mayonaise. Als groenten kun je erwten, wortels, witte bonen, maïs en limabonen. Snipper de uien, snij de knoflook fijn en roer deze samen met de tabasco en gesneden dille door het mengsel.

Vul de tomaten met de garnalensaus. Even in de koelkast en opdienen maar!

**Wijnadvies: Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort, Pascual Toso Torrontes**