



Tomaat-garnaal Knokke Het Zoute-style

Ingrediënten

8 tomaten
400 g grijze garnalen
2 eidoiers
1 kl mosterd
40 cl arachideolie
24 blaadjes slaharten

Zout
Peper
Cayennepeper
2 citroen
1 bosje bieslook

Mensen: 10

Kooktijd 10 min.

Bereidingstijd 30 min.

Instructions

Snijd een kruisje in de top van elke tomaat en blancheer ze een minuut in kokend water, dompel ze dan onder in ijswater. Pel de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder de zaadlijsten en houd apart.

Hak de bieslook fijn. Houd apart.

Maak een mayonaise. Doe de eigelen in een mengkom. Voeg een snuifje zout en 1 kl mosterd toe. Klop alles los. Doe de olie er druppelsgewijs bij, blij voortdurend roeren. Roer tot je de gewenste hoeveelheid mayonaise hebt. Doe er dan 1 of 2 el citroensap bij. Proef en breng op smaak. Meng de garnalen door de mayonaise, met de bieslook en de cayennepeper. Houd koel.

Meng de tomatenpartjes met de garnalen, snijd enkele blaadjes sla in fijne julienne voor de afwerking.

Dresseer het bord met de gevulde tomaten en versier het bord met een streepje saus.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be