



Opai's keuken

Tomatenamuse

Ingrediënten (voor 5 personen):

- ca. 20 kleine Romatomaatjes
- 3 el mayonaise
- 1 el tomatenketchup
- 200 gram gepelde, grijze garnalen
- bosje bieslook
- optioneel: 2 el sherry of whisky

Bereidingswijze:

Knip wat stukje bieslook af voor later; hak de rest van de bieslook fijn.

Meng de gehakte bieslook met de mayonaise en de ketchup, en eventueel de alcoholhoudende drank. Meng het grootste deel van de garnalen er ook door.

Snijd de bovenkant van de Romatomaatjes en wip met een lepeltje de zachte inhoud eruit.

Vul de tomaatjes met het mengsel, en doe daarbovenop nog enige garnaaltjes en daarbovenop nog wat stukjes bieslook ter garnering.

Als de tomaatjes een formaat hebben dat er teveel of te weinig mengsel is, pas dan het aantal tomaatjes aan.

Serveertips:

Dien op met toastjes of biscottes en zoute roomboter.