

NAAM GERECHT | Gevulde tomaatjes**BENODIGDHEDEN:** voor 4 personen

- 12st. kersttomaatjes
- 100gr. gepelde grijze garnalen
- 2st. ingelegde ansjovisjes
- 2st. hardgekookte eieren
- 1 eetlepel mayonaise
- paar druppels vissaus
- 1st. teentje knoflook
- peper uit de molen

FOTO:**BEREIDING:** 20 minuten

- Pel de tomaatjes. Snij er de kapjes af. Lepel ze voorzichtig leeg. Zet ze omgekeerd op een vel keukenpapier.
- Doe alle ingrediënten voor de vulling in de keukenrobot en draai tot een smeulige massa. Vul de tomaatjes hier mee op.

WIJNKENNIS:

Veuve Hémard Brut Rosé: (champagne)
Waar: Delhaize
Prijs: 17,95€