**Tomaat-garnaal**

grote tomaten

Noordzeegarnaal

verse mayonaise

sjalot

peterselie

eikenbladsla

bieslook

citroen

gerookte zalm

peper uit de molen

cayennepeper

Pel de tomaten: snijd met een scherp mes een kruis op de bovenkant van de tomaat, steek een vork in de onderkant en dompel ze 15 seconden in kokend water. Koel onmiddellijk af onder koud stromend water. De pel kan je nu zeer gemakkelijk verwijderen.

Snijd 1/3 van de tomaat (bovenkant) af en haal het leeg met een lepeltje.

Doe een lepel mayonaise in de lege tomaat. Schep daarop de handgepelde grijze garnaaltjes. Je kan er het hoedje nu terug opzetten indien gewenst.

Dresseer het bord volgens inspiratie met grijze garnaaltjes, gerookte zalm, gesnipperde sjalot, hardgekookt ei, gehakte peterselie, eikenbladsla, bieslook, citroen, peper, zout en cayennepeper.