



## BD 2018: TOMAAT GEVULD MET GARNALEN IN MELOEN/GRANNY SMITH SOEPJE

### **Ingredienten**

10 PERSONEN:

10 middelgrote tomaten (tasty tom)

250 gr. Hollandse garnaaltjes

1 eetl. mayonaise / ½ eetl. crème fraîche

1 afgestreken eetl. gehakte peterselie

peper uit de molen

soepje:

1 galiameloen / 1 granny smith met schil

1 kleine bos basilicum / tabasco / gembernat

peper en zout



### **Bereiding**

Doe het vruchtvlees van de meloen, samen met de partjes appel en de basilicum in de mixerblender en draai tot een gladde puree. Breng op smaak met gembernat, tabasco en zout. Maak de garnalen aan met een mengsel van crème fraîche, mayonaise, peterselie en peper. Ontvel de tomaatjes, snijd de kapjes eraf (laat het groene kroontje eraan zitten) en hol ze uit. Zout ze aan de binnenkant en zet ze ondersteboven weg op een theedoek. Vul ze met de aangemaakte garnaaltjes en zet het kapje er schuin op.

### **Presentatie**

Schep het meloen- appelsoepje op kleine diepe borden. Zet het tomaatje in het midden.

### **Wijnsuggestie**

### **Jaargang**

2004-2005 11-01