

Ingrediënten voor 4 personen

8 mooie ronde tomaten 250 gram  
garnalen (noorse of hollandse  
naar keuze) 2 hard gekookte  
eieren Mangochutney Ketjap  
peper en zout Lepel mayonaise

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Afrikaans  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde Tomaat

Zuid-Afrikaans voorgerecht

### Vorbereiding

Zet een pan met water op en laat deze koken, zet er een bakje met koud water naast. Kerf een tomaat aan de bovenkant in en leg de tomaat even in het kokende water, daarna direct in het koude water en pel dan het velletje van de tomaat. Snij een kapje van de tomaat en hol deze uit. Strooi wat zout in de tomaat en leg deze omgekeerd op een stuk keukenrol. Doe dit met alle tomaten.

### Bereidingswijze

Pureer de garnalen (hou er wat achter om te garneren) en de eieren, de katjap, mayonaise en de chutney. Breng op smaak met zout en peper.

### Serveertips

Vul de tomaten met het garnalen mengsel, en zet de tomaatjes op een bord (2 per bord dus) garneer het af met de overgebleven garnalen, een paar schijfjes Mango en eventueel een schepje chutney.