Smulweb

Ingrediënten voor 6 personen

Zie bereiding.

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Soort_gerecht:	Feestmaaltijd
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

mini-tompouces met ei-garnaalsalade

Voor 12 stuks. feestelijk voorgerechtje.

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 200 graden. 3 ONTDOOIDE PLAKJES BLADERDEEG elk in 6 rechthoekjes snijden. deegrepen inprikken en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. in midden van oven ca. 12 min. bakken, laten afkoelen en overlangs halveren. voor salade 3 EIEREN in ca. 7 min. hard koken en fijnhakken. mengen met 50 GR HOLLANDSE GARNALEN, 1 EL FIJNGEHAKTE ZWARTE OLIJVEN en 2 EL REMOULADESAUS(uit potje), ZOUT, PEPER en MESPUNT TIJMPOEDER. 12 stapeltjes maken van 3 deegreepjes met 2 laagjes ei-salade ertussen. tompouces garneren met PLAKJES OLIJF, LIKJE REMOULADESAUS erop en BIESLOOK.