

FOOD♥DECO

Gevulde Tomaat met Tonijn Mayonaise

4 Grote stevige tomaten
1 blikje tonijn (uitgelekt)
1 blikje ansjovisfilet
3 eetlepel Mayonaise
3 theelepels Kappertjes
1 eetlepel fijngesneden olijven
Balsamico stroop

Croutons:
Oud brood
Olijfolie
Peper en zout
Knoflook

Zet een steelpan of kleine kookpan met ruim water op het vuur en breng het water aan de kook. Geef een theelepel zout bij het kokende water. Het zout zorgt ervoor dat de tomaat zijn kleur behoudt • Snijd de kroontjes uit de tomaten en snijd de tomaten aan de onderkant kruislings in • Blancheer de tomaten, 1 voor 1, 30 sec. in kokend water • Als de velletjes van de tomaten sneller loslaten mogen ze er eerder uit. Het is niet de bedoeling dat de tomaten al garen, je moet ze makkelijk kunnen pellen • Schep de tomaten met een schuimspaan in een kom met ijskoud water • Pel met een mesje de schillen van de tomaten af en schep het vruchtvlees uit de tomaat • Doe de tonijn in een maatbeker samen met een theelepel kappertjes, 4 ansjovisfilets, de mayonaise, giet er wat water bij en maak er met de staafmixer een niet te fijne massa van • Breng de tonijnmayonaise op smaak met peper en zout • Snijd het brood in kleine stukjes, grill deze in de pan met wat peper, zout en knoflook tot knapperige croutons • Vul de tomaten met kappertjes, croutons en olijven • Smeer een mooi rondje op het bord van de tonijnmayonaise en leg de tomaat op z'n kop op de tonijnmayonaise • Bestrijk de tomaat met olijfolie en garneer het bord met balsamico stroop, serveer direct •