

## Gevulde tomaat (anders)

Aantal personen: 3

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingrediënten:

2 gekookte aardappelen

2 eieren hardgekookt en afgekoeld

2 vleestomaten

2 augurken in kleine blokjes en een scheut augurken vocht.

2 eetl zilver uitjes

2 eetl mayonaise

1 eetl peterselie

1 theel mosterd

paar bladeren botersla

voor de dressing;

3 eetl plantaardige olie, 2 eetl witte wijn azijn

1 eetl kappertjes

peper en zout.

---

Bereidingswijze:

Was de sla en leg op een bord.

Was de tomaten en snijd ze in maar niet helemaal door, doe dit 4 keer zodat ze open vallen als een bloem.

Meng de aardappelen, eieren, augurk, zilveruitjes, mayonaise, mosterd en peterselie goed door elkaar, giet er ook nog wat vocht van de augurken(uit de pot)doorheen.

Leg de opengevallen tomaten op de sla en vul deze met het aardappel ei mengsel.

Lekker met een stukje warm stokbrood.

---

Dit recept is keer bekeken.