

Gevulde tomaatjes

Wat heb je nodig (voor 12 hapjes)

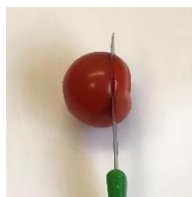
12 tasty-tom tomaatjes
4 eieren
2 eetlepels mayonaise
1½ theelepel paprikapoeder
8 takjes peterselie
1 mespuntje zout
½ theelepel peper



Was de peterselie en laat ze even uitlekken.
Dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.



Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Brenge de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Pel de eieren en snijd ze in grove stukken.



Was de tomaatjes onder de koude kraan.
Dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de kapjes van de tomaatjes af.



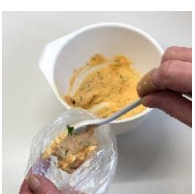
Hol de tomaatjes uit met een theelepel.
Doe het vruchtvlees in een zeef en laat het uitlekken.
Druk het vocht met de achterkant van een lepel eruit.



Doe het vruchtvlees in een beslagkom
Doe de stukjes ei bij het vruchtvlees.
Doe de mayonaise en de paprikapoeder er ook bij.



Pureer met de staafmixer tot een egale massa,
Schep de peterselie erbij.
Doe de peper en het zout erbij en meng het door elkaar.



Schep het mengsel in een spuitzak.
Spuit het in de tomaatjes.
Zet de gevulde tomaatjes tot gebruik in de koelkast.