

Tomatentulpjes

Wat heb je nodig

16 tomaatjes
75 gram zuivelspread (naturel)
25 gram bieslook

1 satéprikker



Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaatjes aan de bovenkant kruislings in.
Snijd niet te ver in, maar tot iets onder het midden.
Prik met de satéprikker een gaatje in de onderkant.



Schep de zaden uit de tomaatjes.
Doe dit met een theelepel.
Leg de tomaatjes op een bord.



Was de bieslook in een zeef en laat ze uitlekken.
Snijd 6 gram van de bieslook in heel kleine stukjes.
Houd de rest van de bieslook apart voor de steeltjes.



Schep de zuivelspread in een schaal.
Doe de fijngesneden bieslook erbij.
Roer dit heel goed door elkaar tot een egaal mengsel.



Knip een hoekpuntje van een plastic zakje af.
Doe 2 scheppen van het mengsel in het zakje.
Spuit in ieder tomaatje een beetje van dit mengsel.



Steek in elke gaatje in de onderkant een bieslookspriet.
Leg de tomaatjes op een mooi bord.
Doe dit in de vorm van een bosje tulpen.