

Broodje Tomaat Garnaal / Tomato Shrimp Sandwich



Boodschappenlijst

½ bosje platte peterselie
3 eetlepels mayonaise
120 ml slagroom
snuf zeezout
4 tomaten
200 gram (Hollandse) garnalen

Dressing

*scheutje olijfolie
* ½ citroen (geperst)
*versgemalen peper en zeezout

zakje gemengde sla
pain de campagne

Zo maak je het broodje Tomaat Garnaal

Schenk de slagroom in de mixer en klop het bijna stijf met de snuf zout.
Was en hak de peterselie fijn en doe het met de mayonaise in een kom.
Roer het goed doorelkaar en schep het mengsel door de slagroom.
Schep mayosaus in een spuitzak maar knip de punt nog niet af en sluit de spuitzak.
Leg het mengsel in de ijskast, om op te stijven.

Roer de dressing en zet het ook in de ijskast tot het luchtijd is.

Als het lunchtijd is leg je de sla op een bord en snij je de tomaten heel dun.
Leg ze op de sla en druppel de dressing over de groenten.
Verspreid de garnalen over de groenten en spuit er tot slot wat mayosaus op.

Serveer de Tomaat Garnaal met brood en de rest van de saus.

Broodje Tomaat Garnaal / Tomato Shrimp Sandwich



Shopping list

½ bunch of flat parsley
3 tablespoons of mayonnaise
120 ml whipped cream
a pinch of sea salt
4 tomatoes
200 grams (Dutch) shrimps

Dressing

* dash of olive oil
* ½ lemon (squeezed)
* freshly ground pepper and sea salt

a bag of mixed lettuce
pain de campagne

How to make the Tomato Shrimp sandwich

Pour the whipped cream into the mixer and beat it almost stiff with the pinch of salt.

Wash and finely chop the parsley and put it in a bowl with the mayonnaise.

Stir well and fold the mixture into the whipped cream.

Spoon mayo sauce into a piping bag, but do not cut off the tip yet and close the piping bag.

Place the mixture in the refrigerator to firm up.

Stir the dressing and also put it in the refrigerator until lunch time.

When it's lunchtime, place the lettuce on a plate and slice the tomatoes very thinly.

Place them on top of the lettuce and drizzle the dressing over the vegetables.

Spread the shrimp over the vegetables and finally spray some mayo sauce on it.

Serve the Tomato Shrimp with bread and the rest of the sauce.