

**GRIJZE GARNAALTJES
MET TOMAAT EN KORIANDER**

INGREDIËNTEN (voor 8 personen)

- Grijze garnalen: 200 gr gepeld
- Vlees tomaten (bijv San Marzano of Coeur de Boeuf): 2 of 3
- Koriander: een busseltje
- Olijfolie: een goede kwaliteit
- Scampikruiden
- Zwarte peper van de molen

	 SNEL?	 EEN- VOUDIG?	 GEZOND?	 LIJNVRIEN- DELJK?
JA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
NEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

BEREIDING

- Ontvel de tomaten en snij het vlees in blokjes (niet ontvelde tomaten zijn iets minder verfijnd, maar even lekker)
- Deze tomatenblokjes kruiden met zwarte peper, scampikruiden en er olijfolie onder roeren
- Snipper de koriander fijn
- Meng voorzichtig de tomatenblokjes, de fijngesnipperde koriander en de garnaltjes en voeg voldoende olijfolie toe.
- Verdeel dit over de kommetjes of lepels.



COMBINATIE WIJN - GERECHT

Serveer bij dit aperitiefhapje een mooie mousserende wijn:

Toppers zijn:

- Champagne
- Franciacorta
- Trento
- Cava
- Crémant de Bourgogne
- Crémant d'Alsace

CHAMPAGNE
FRANCIACORTA
TRENTO
CAVA
CRÉMANT DE BOURGOGNE
CRÉMANT D'ALSACE