

Tomaat garnaal Geert Van Hecke



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten voor 4 personen :

- ° 4 trostomaten
- ° 120 gr. handgepelde garnalen
- ° knoflookpoeder
- ° 250 gr. mayonaise
- ° 1 eetlepel opgeklopte room
- ° scheutje cognac
- ° enkele blaadjes basilicum
- ° vruchtvlees van 2 tomaten
- ° 1 theelepel suiker
- ° enkele druppels tabasco
- ° 1 eetlepel ketchup
- ° zout en peper

Dompel de tomaten 10 sec. onder in kokend water en koel onmiddellijk af in ijswater.
Pel de tomaten, snij het hoedje aan de steelkant af en haal de tomaat leeg.

Bereid de sorbet. Meng het vruchtvlees en de hoedjes in de blender tot puree, voeg peper, zout en tabasco toe.

Draai het tot sorbet in de sorbetmachine

Kruid de binnenkant van de tomaten met peper en zout en een weinig knoflookpoeder.

Meng de mayonaise met de opgeklopte room en de cognac, en bedek hiermee de bodem van de tomaat.
Doe de garnalen in de tomaat en overgiet deze met de afgekoelde, maar nog iets vloeibare sorbet en zet het geheel gedurende een tweetal uur in de ijskast alvorens te serveren.

Werk af met enkele blaadjes basilicum en een ongepelde garnaal.