



Vleessalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 tomaten (middelgroot)
400 gram vleessalade
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
4 boterhammen
1 scheutje olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Breng water aan de kook. Maak onderaan de tomaat een kruis. Leg de tomaten een minuten in het water. Ontvel de tomaten met een mesje.
- 2.** Snij de onderzijde van de tomaat zodat deze rechtop blijft staan.
- 3.** Snij het hoedje van de tomaat en hou dit apart.
- 4.** Hol de tomaat voorzichtig uit. Vul de uitgeholde tomaat met de vleessalade.
- 5.** Werk af met peterselie. Leg het hoedje op de tomaat.
- 6.** Snij de boterhammen in repen en besprenkel met olijfolie. Leg enkele minuten onder de grill.
- 7.** Serveer samen met de tomaten