

# Tomaat gevuld met sardines en aardappelsalade



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Aardappelen, koud, Vis

**Bron:** Appetijt - L. van den Bos

## Ingrediënten

Trostomaten  
sardines in blik op water  
mayonaise  
sjalot  
citroen  
zout en peper  
selderijzout

vastkokende aardappels  
appels Pink Lady  
hardgekookte eieren  
mayonaise  
bosui (lente-ui)  
augurkjes  
kappertjes  
peterselie

## Bereiding

Begin met de aardappelsalade.

Aardappels schillen, wassen en in gelijkmatige kleine stukken snijden.

Stoom de aardappels beetgaar in 18 tot 20 minuten. Controleer op het einde van de stoomtijd de garing. Als de aardappels al beetgaar zijn, spoel zedan onmiddellijk koud onder stromend water zodat de garing niet doorgaat. Zijn de aardappels echter nog niet beetgaar maar wel bijna, spoel ze dan even onder koud water om te vermijden dat ze aan elkaar gaan kleven maar spoel ze niet koud zodat de garing nog even kan doorgaan.

Bosui in fijne ringen snijden.

Hardgekookte eieren klein snijden.

Appels schillen, klokhuis verwijderen en in kleine dobbelsteentjes snijden.

Peterselie fijnhakken.

Augurkjes in kleine stukjes snijden.

Meng alle ingrediënten van de aardappelsalade en plaats afgedekt in de koelkast.

Tomaten wassen, aan de bovenzijde het kapje er af snijden en bewaren.

Hol de tomaten met een lepeltje uit en plaats ze omgekeerd op een dubbel vel keukenpapier om uit te lekken.

Sjalot versnipperen.

Sardines, mayonaise en sjalot fijnmaken in de keukenmachine en op smaak brengen zout en peper en eventueel wat citroensap.

Strooi in de uitgelekte tomaten een klein beetje selderijzout en doe er de sardinevulling in.

Plaats de kapjes op de gevulde tomaten.

## Foto's

