

# Met spekreepjes gevulde tomaten

avec Boursin® Cuisine Look & Fijne Kruiden



## Ingrediënten voor 100 genodigden

- 1 kg spekreepjes
- 2 kg Boursin® Cuisine Knoflook en Fijne Kruiden
- 2 l koolzaadolie
- 0,70 l rodewijnazijn
- 100 tomaten kaliber 40/47 van 80 g
- 5 kroppen kropsla
- 3 bosjes bieslook
- zout/peper

## Bereiding

Was de tomaten en hol ze uit (bewaars het hoedje).

Sauteer de spekreepjes en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereid de vinaigrette met de wijnazijn.

Meng de spekreepjes met de Boursin en leng de bereiding aan met een beetje vinaigrette.

Vul de tomaten en plaats de hoedjes terug.

Snijd een plakje van de onderkant van de tomaten zodat ze stevig op het bord blijven staan. Schik ze op een bedje van sla, breng op smaak en versier met de bieslook.

Door chef **Arnaud Pavy**



## Coût / conuiue

0,65 euros

