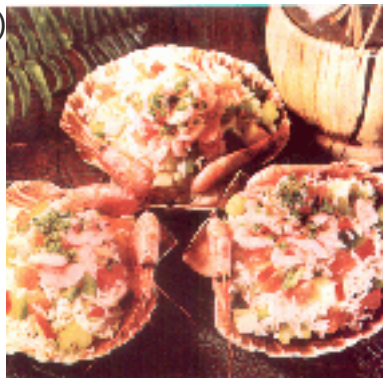


ingrediënten (voor 4 personen)



- 180 gram gekookte rijst.
- 2 tomaten
- 2 kleine rode handappels
- 1 groene paprika
- 1 stengel selderie
- peper en zout
- 120 gram garnalen (gepeld)
- slasaus (zelf gemaakt)

Voor de slasaus

- 1 tabletje zoetstof
- 1 theelepel mosterd
- snufje peper
- 1 dessertlepel maisolie
- 2 dessertlepels citroensap

Voor de garnering

- ongepelde kreeft garnalen
- peterselie

Bereiden

Spoel de rijst met koud water en laat ze goed uitlekken. Kook de rijst. Roer daarna de koude gekookte rijst, de ontvelde tomaten en de in dobbelsteentjes gesneden appels goed door elkaar. Snijd de paprika in stukjes, evenals de selderie en voeg deze bij de rijst. Maak de slasaus door alle ingrediënten door elkaar te roeren. Meng de slasaus door de rijst en breng op smaak met zout en peper. Vul de schelpen en leg de gepelde garnalen erop. Garneer ze met gehakte peterselie en de ongepelde garnalen.

Serveren ook eens als voorgerecht.

