**Gevulde tomaten met gerookte makreel en dille**

Verras je gasten deze feestdagen met dit feestelijke voorgerecht: gevulde tomaten met romige makreelsalade en een vleugje dille. De combinatie van gerookte makreel, kappertjes en Griekse yoghurt zorgt voor een heerlijke smaaksensatie. Dit recept laat je volop genieten van de feestdagen!

**Ingrediënten**  
*voor 8 gevulde tomaten*  
8 Looye JOYN tomaten  
½ rode ui, gesnipperd  
150 g gerookte makreelfilet  
30 g kappertjes   
5 g dille, fijngesneden  
2½ el Griekse yoghurt  
1½ el mayonaise

Zout en peper

**Bereidingswijze**

1. Doe de makreel in een kom samen met de Griekse yoghurt en mayonaise. Gebruik een vork om de ingrediënten goed met elkaar te mengen. Voeg de kappertjes, rode ui en dille toe. Bewaar eventueel wat om het gerecht later te garneren. Proef en breng op smaak met zout en peper.
2. Snijd het bovenste gedeelte van de tomaten (ongeveer ¼). Schep de tomaat leeg.
3. Gebruik een theelepel en vul de tomaten met de makreelsalade totdat het er bovenuit steekt. Garneer met dille en rode ui en serveer direct!