



Avocado met grijze garnalen, cocktailsaus en appeltjes

Hapje voor 4 personen , klaar in 10 minuten... handig, lekker fris bij zomers weer

Benodigheden voor 4 p:

2 rijpe avocado's

200 gr grijze garnalen

50 ml slagroom

2 eetlepels bieslook

1 appel

Beetje whisky

1 eetlepel tomatenpuree

1 limoen

1 kleine sjalot

Klaar maken doe je zo:

1. Snij de avocado's in de lengte doormidden en hol ze uit. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes en meng het vruchtvlees met limoensap, peper en zout.
2. Pel het sjalotje en snipper fijn. Meng de grijze garnalen met de room, tomatenpuree, 1 eetlepel whisky en het sjalotje. Kruiden met peper en zout
3. Spoel de appel, maar schil hem niet. Snij hem in zeer kleine blokjes. Meng de appelstukjes en de garnalen. Snipper de bieslook fijn
4. Vul de avocado's met de mengsels en garneer met de bieslook