

Ingrediënten voor 6 personen

3 avocados sap van 1/2 citroen
kreeft uit blik 2 el mayonaise klein
bekertje slagroom cayenne peper
zout peper sla, tomaten, en
komkommer om te garneren

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Afrikaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Avocado met kreeft

Een heel lekker voorgerecht. En snel gemaakt.

Bereidingswijze

Snijd de avocados middendoor, verwijder de pitten, schep ze uit en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Besprenkel het vruchtvlees met citroensap en meng het luchtig met de kreeft. Roer er de mayonaise, room en peper, zout en cayennepeper doorheen. Schep dit mengsel in de avocados. Leg op elk bordje wat sla. Zet de avocado er op en leg stukjes tomaat, komkommer en eventueel nog stukjes radijs eromheen.

Serveertips

Eet smakelijk.