

# Hollandse garnalen met guacamole



## INGREDIENTEN

---

1 stokbrood  
wat cayennepeper  
1 rijpe avocado  
100 ml crème fraîche  
1 rode Spaanse peper  
1 el fijngehakte korianderblaadjes, vers  
2 tl limoensap  
paar kerstomaatjes  
100 gr Hollandse garnalen

## BEREIDING

---

Snij heel dunne plakjes van het brood. Smeer in met wat olijfolie en bestrooi licht met cayennepeper. Rooster beide kanten tot het knapperig is.

Schil de avocado en verwijder de pit. Doe in een kom en prak fijn samen met de crème fraîche, de rode peper, koriander, limoensap en wat zout. Dek af en bewaar tot gebruik.

Snij de kerstomaatje in dunne plakjes en verwijder het sap.

Doe de garnalen op een bordje, schep wat guacamoleen de kerstomaatjes ernaast. Leg tenslotte wat plakjes van het geroosterde stokbrood erbij.



---

**Aantal personen:** 2  
**Gemiddelde duur:** 15 minuten

De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

[WWW.BUBBLESNBITES.NL](http://WWW.BUBBLESNBITES.NL)