

31. Avocado met taughetti-garnalen cocktail



Hollandse klassieker met een Taughetti-twist

Ingredienten:

Voor 4 personen:

2 avocado's

100 gram garnalen

100 gram taugé

Mango in kleine blokjes gesneden

Bieslook fijngehakt

1 limoen

Voor de dressing:

2 eetlepels mayonaise

Sap van een limoen

1 eetlepel sherry

1 dessertlepel milde mosterd

2 eetlepels balsamicoazijn

Half teentje knoflook uit de knoflookpers

Mespuntje suiker

Zout

Peper

Bereidingswijze:

Dressing: Alle ingrediënten goed door elkaar mengen.

Taugé in vergiet kort spoelen/wassen met kokend water.

Taugé fijnsnijden, ongeveer even groot als de Hollandse garnalen.

Mango schillen en in blokjes snijden.

Bieslook fijnhakken.

Taugé, Mango, $\frac{3}{4}$ van de bieslook mengen.

Dressing er voorzichtig doorheen mengen.

Net voor het opdienen de avocado's netjes doorsnijden en de pit eruit halen.

Avocado vullen met garnalen-taugé-mengsel.

Limoen doormidden snijden en de avocado's besprenkelen met wat sap.