



Hoofdgerechten

## Avocadococktail met rivierkreeftjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

600 gram krielaardappelen (ongeschild, in partjes)  
350 gram rivierkreeftjes  
2 avocado's  
6 eetlepels Griekse yoghurt  
2 citroenen  
handvol basilicumblaadjes  
1 komkommer  
3 lente-uitjes (in ringen)  
1 ijsbergsla (zakje)  
200 gram kerstomaatjes (tricolore, in kwartjes)  
1 bakje tuinkers  
1 chilipeper (fijnggehakt)  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Kook de krieltjes in 15 minuten beetgaar in gezouten kokend water

Schil 1 avocado, verwijder de pit en doe het vruchtvlees met de yoghurt, het sap van 1 citroen, een scheutje water en de helft van de basilicumblaadjes in een blender. Mix tot een gladde saus van. Kruid met peper en zout.

Schil de andere avocado, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in blokjes. Was de komkommer, snij hem in de lengte door, verwijder de pitjes en snij de helften in dunne plakjes. Doe de avocado, komkommer, ijsbergsla, waterkers, lente-ui en kerstomaatjes bij de aardappelen. Doe er 2 eetlepels olijfolie en het sap van de overgebleven citroen bij en schep alles goed om. Kruid met peper en zout.

Verdeel de sla over borden. Strooi er de rivierkreeftjes over, lepel er de avocadosaus over en werk af met de chilipeper en de resterende basilicumblaadjes.

