



Hapjes

Nacho toastjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 eetlepel paprikapoeder (gerookt)
- 2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
- 1 rode ui (klein, gesnipperd)
- 100 gram kerstomaatjes
- 16 tortillachips (of nachos)
- 1 theelepel chilipoeder
- 80 gram zure room
- 1 lookteentje
- 1 avocado
- 16 scampi's
- olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze

Pel en maak de scampi's schoon. Bak ze in olijfolie mooi rozig. Breng op smaak met het paprikapoeder, chilipoeder, peper en zout.

Snij de kerstomaatjes klein. Prak het vruchtvlees van de avocado met een vork fijn. Voeg de helft van de rode ui, de helft van de kerstomaatjes en de geperste look toe. Kruid met peper en zout. Schep de andere helft van de ui en de tomaatjes onder elkaar. Voeg de peterselie toe, giet er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout.

Schik de nachos op een schaal. Bestrijk ze met wat zure room. Lepel er wat van de guacamole op, verdeel er de scampi's over en werk af met de tomatensalsa. Serveer bij de margarita.

