



Bijgerechten

## **Gepofte aardappel met avocado en garniaaltjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 aardappelen (grote, bloemige)  
8 kerstomaatjes (gekleurde)  
1 rode ui (klein, gesnipperd)  
1 lookteentje  
2 avocado's  
200 gram grijze garnalen (gepeld)  
2 eetlepels balsamicoazijn  
60 gram pompoenpitten  
120 gram ricotta  
100 gram feta  
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)  
1 theelepel ras el hanout  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Prik de aardappelen rondom in met een vork en bestrijk ze met olijfolie. Bestrooi met zout. Wikkel elke aardappel in 2 vellen aluminiumfolie en leg ze 1 uur tussen de kolen. Keer ze regelmatig om. Test met een prikker of de aardappelen gaar zijn. Verwijder de folie en bak ze nog even rondom bruin op de barbecue.

Pureer ondertussen het vruchtvlees van de avocado grof. Meng er het lookteentje, rode ui en de ricotta onder en kruid met de ras el hanout, peper en zout. Snij de kerstomaatjes in partjes en hussel ze met de peterselie, balsamico, een scheutje olijfolie, peper en zout.

Snij de gepofte aardappelen in de lengte door en maak wat van het kruim los. Schep er het avocadomengsel en vervolgens de kerstomaatjes op. Verdeel er de garniaaltjes over en verkruimel er de feta over. Werk af met de pompoenpitjes.

### **Keukenbenodigdheden**

Barbecue

