



Voorgerechten

Tomaat-garnaal als torentje met avocadocrème

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 tomaten (rijpe, verse, gepeld)
1 mango (in kleine blokjes)
1 rode ui (fijngesnipperd)
1 avocado
200 gram grijze garnalen (gepeld)
1 theelepel currypasta (gele)
2 theelepels pesto (groene)
2 eetlepels Griekse yoghurt
2 eieren (hard gekookt)
2 eetlepels mayonaise
1 groentenchips
peterselie (verse, fijn gehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de grijze garnalen met yoghurt, mayonaise en geplette eitjes. Kruid met peper, zout, currypasta en verse peterselie.

Doe het vruchtvlees van de avocado in een blender, samen met de pesto, en blend tot een smeuijge crème. Kruid met peper en zout.

Meng de mango met rode ui en peterselie.

Snijd de tomaten horizontaal in 4 schijfjes.

Bedek het onderste schijfje met een laag garnaalsalade, bedek opnieuw met een tomatenschijfje. Beleg deze met avocadocrème en ga zo door tot boven.

Serveer met groentechips op de top van je toren en werk af met mangosalsa en wat extra peterselie.

Keukenbenodigdheden

Blender

