



Bereiden in: schaal



Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 2 rijpe avocado's
- 200 gr Griekse yoghurt (of gebruik een deel Griekse yoghurt en een deel mayonaise)
- rasp en sap van 1 citroen
- 1 el dille, fijngehakt + extra takjes voor garnering
- 200 gr kipfilet, (Hollandse) garnalen of rivierkreeftjes
- zeezout
- zwarte peper

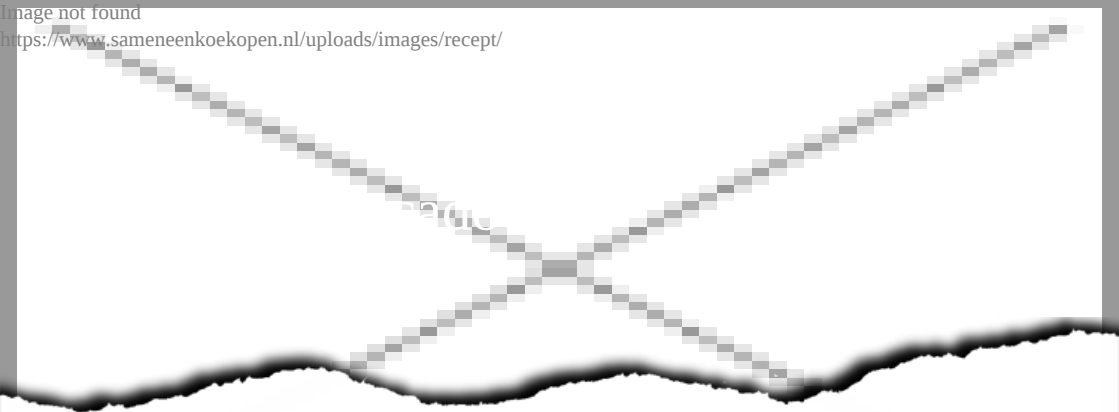
Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Bereiding

- 1 Halveer de avocado's en verwijder de pitten. Lepel de helften netjes uit de schillen, want deze gebruik je straks om het gerecht in te serveren. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- 2 Meng in een schaal de Griekse yoghurt, 2 el citroensap, 1 tl citroenrasp, dille, garnalen en stukjes avocado. Breng op smaak met zout en peper en eventueel extra citroensap of -rasp.
- 3 Vul de schillen met het garnalenmengsel. Garneer met een klein takje dille.

Kooktips

De vulling kun je al helemaal voorbereiden. Het garneren in de avocado doe je vlak voor het diner. Tip: Roer ook eens wat kleine blokjes frisure appel erdoor.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten