



Smørrebröd met avocado & grijze garnalen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 plakjes roggebroden
boter
2 avocado's
1 limoen (sap)
peper en zout
200 gram grijze garnalen
olijfolie
1 bosje bieslook (fijn gesneden)
1 rode ui (in halve maantjes)
2 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij uit het roggebrood 4 rondjes (gebruik eventueel een glas om ze uit te steken). Besmeer ze met boter.
- 2.** Pel de avocado's en verwijder de pitten. Prak het vruchtvlees fijn en meng meteen met limoensap, peper en zout. Schep op de broodjes.
- 3.** Meng de grijze garnalen met een klein scheutje olijfolie en de bieslook. Verdeel over de broodjes. Werk af met rode ui en lente-ui.