

TOAST GUACAMOLE RIVIERKREEFTJES



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 16 volkoren spelttoastjes
- een doosje van 125 g rivierkreeftjes
- 2 rijpe avocado's
- 1 rijpe tomaat
- 5 el Alpro Greek Style
- 2 el citroensap
- 1/2^{de} rode ui
- 1 kleine rode peper
- enkele takjes koriander
- een teentje knoflook
- tabasco
- bieslook
- zout en peper



Bereidingswijze:

- Snij de halve rode ajuin fijn.
- Pel de tomaat, verwijder de pitten en hak het vruchtvlees fijn.
- Snij het vruchtvlees van de avocado's in kleine stukjes; overgiet met citroensap en plet met een vork.
- Was de rode peper en snij deze zeer fijn.
- Was de takjes koriander en hak ze fijn.
- Voeg de uien- en tomatenstukjes, de geplette avocado, de gehakte korianderblaadjes en het geperst teentje knoflook toe en giet er enkele druppels tabasco en een theelepel chilivlokken bij.
- Meng dit geheel met de Alpro Greek Style.
- Breng op smaak met peper en zout en mix alles tot een gladde saus.
- Smeer de guacamole uit op de toastjes en leg hierop de rivierkreeftjes.
- Werk af met bieslook!
- Smakelijk!