

## Ingrediënten en Recept



**unzestepourdeux** Bewerkt • 19 w.  
TARTARE DE CREVETTES & AVOCAT

Bon c'est pas un vrai, étant donné que les crevettes ne sont pas crues mais vous pouvez prendre des langoustines crues c'est encore meilleur !

1. Décortiquer les crevettes. Hacher les en morceaux, mélanger avec de la ciboulette du jus de citron, de l'huile d'olive et de la fleur de sel.
2. Mixer l'avocat avec du jus de citron et un peu de fromage frais. Fouetter le fromage frais pour le détendre. Dresser le tout dans un emporte pièce avec les crevettes en dessous, du fromage frais et l'écrasé d'avocat



## Bron



Martine Lycke, aangepast recept  
En

<https://www.facebook.com/reel/1240669806979028>

[https://www.instagram.com/p/DHtia9Nsi\\_s/](https://www.instagram.com/p/DHtia9Nsi_s/)

## 1<sup>ste</sup> laag

---

Garnaaltjes fijn snijden

+ bieslook

+ peterselie

+ olijfolie

+ snuifje zout

## 2<sup>de</sup> laag – In mixer:

---

2 el verse kaas (gebruikte Every Day/Colruyt)

100 g gerookte zalm

Olijfolie

## 3<sup>de</sup> laag

---

1 avocado

Rest van het doosje verse kaas

½ citroensap

## Versiering

---

Stukje gerookte zalm

Olijfolie + bieslook

Kappertjes

Toastjes – Deze doos van Lidl was een aanrader, behalve de onderste in het midden, deze zijn zoete koekjes

Fotos

