

DRICUS SE AVOKADO RITZ



DRICUS SE AVOKADO RITZ

2 ferm ryp avokado's, in blokkies gesny
Sout, suurlemoen en swartpeper, na smaak
Rooster garnale in knoffelbotter – hoeveelheid volgens porsies.

Meng saam vir die sous:

250 ml mayonnaise
1 teelepel dijon mosterdpasta
3 eetlepels vars gekapte pietersielie
gekapte grasuie, na smaak
paar druppels tabasco, na smaak

Blansjeer die sous bestanddele saam tot growwe pasta, laat heeltemal afkoel.

Kombineer alles versigtig sodat avokado nie pap raak nie.

Skep in mooi glas bo-op verskeidenheid slaaiblare, garneer met dun sny lemmetjie en grasui strik. Draai paar draaie varsgebreekte swartpeper voor opdiening.

Resep en foto: Dricus Bosman