



# HAPJE EINDEJAARSMENU

## 2018: KERRIESCAMPI MET

### TARTAAR VAN APPEL EN

### AVOCADO

#### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 grote, gepelde en geblancheerde scampi's

1 avocado

1 lente-uitje

1 appel

½ limoensap

1 takje verse munt

1 eetlepel olijfolie

1 koffielepel kerriepoeder

peper en zout

#### BEREIDINGSWIJZE

Laat de scampi's ontdooien en dep droog. Pers de halve limoen. Schil de appel en snij in hele kleine stukjes. Besprenkel met een beetje limoensap.

Snij het lente-uitje in de lengte in 4 en snipper fijn. Snipper de blaadjes munt fijn.

Snij het vruchtvlees van de avocado in kleine blokjes. Besprenkel met limoensap. Kruid met peper en zout.

Meng de lente-ui, de appel, de avocado en de munt voorzichtig door elkaar.

Verhit de olijfolie in een pan en leg er de scampi's in. Kruid met het kerriepoeder, peper en zout. Bak de scampi's ongeveer 2 min. op een hoog vuur.

Verdeel de appel-avocadomengeling over 8 aperitiefglasjes en schik in elk glasje een gebakken scampi. Serveer meteen.

Reken op 2 glasjes per persoon

Recept van Infraligne Aarschot

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

53 Kcal/glasje

**SMAKELIJK!**