

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 avocado
- 1/2 pakje feta of geitenkaas
- 1/2 komkommer
- 1 afgestreken theelepel kerriepoeder
- Limoensap (2 eetlepels)
- 2 teentjes knoflook (1 fijngehakt, 1 geperst)
- Tuinkers
- 8 grote garnalen
- langwerpige toast of stokbrood

Bereiding

Halveer de komkommer en verwijder de zaadjes met een theelepel. Snijd de komkommer vervolgens in zeer kleine blokjes. _____ Voeg tot slot de komkommer toe en roer deze erdoor, maar plet hem niet. Breng op smaak met zout en peper en strijk het mengsel glad in een serveer ring.

Breng de garnalen op smaak met kerrie en paprikapoeder. Fruit de gehakte knoflook in een beetje olijfolie in een hete pan, voeg de gekruide garnalen toe en bak ze krokant. Leg ze, zodra ze klaar zijn, bovenop de toast of stokbrood. Bestrooi tot slot met tuinkers en serveer.