

ingrediënten (4 personen)



- 2 grote grapefruits
- 2 grote zure augurken
- 60 gram kreeft staartjes of garnalen
- 1.1/2 dl zure room of yoghurt
- citroensap
- peper en zout
- mespuntje suiker

Voor de garnering

- cayennepeper of paprikapoeder
- stukjes grapefruit
- peterselie
- plakjes augurk

Bereiding

Snijd de grapefruits doormidden, haal het vruchtvlees eruit en verwijder hiervan de pitjes en de velletjes. Meng het fijngesneden vruchtvlees van de grapefruits met de fijngehakte augurk; houd iets apart voor de garnering. Roer de kreefte staartjes of de garnalen erdoor, evenals de zure room of yoghurt. Voeg naar smaak citroensap, peper en zout toe en desgewenst wat suiker. Schep het mengsel in de grapefruit bakjes, strooi er wat cayennepeper of paprikapoeder over en garneer het geheel met stukjes augurk en fijngehakte peterselie.