



## Garnalencocktail met avocado

Voor Swiepswoepswap van [Mandy and More](#) werd ik deze keer gekoppeld aan Joy van [Food Happiness enjoy](#). Ik maakte niet een gerecht maar twee gerechten. De avocado cocktail zag er namelijk erg lekker uit en een vegan recept trok mijn aandacht, maar daarover maandag meer.

Van de avocado cocktail maakte ik een heerlijke vis cocktail, het recept lees je hieronder. Wil je weten hoe Joy haar vegan cocktail maakte, [klik dan hier](#).

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 avocado's
- 1/3<sup>de</sup> citroen
- 1/3<sup>de</sup> komkommer
- 8 Cherrytomaatjes
- 100 gram Hollandse garnalen
- 100 gram gerookte zalmfilet

Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees uit de schil met behulp van een lepel of trek de schil van het vruchtvlees af. Doe de avocado samen met het sap van de citroen in een maatbeker. Pureer de avocado tot een gladde spread.

Snijd de gerookte zalm in kleine stukjes. Schep 75 gram van de Hollandse garnalen en 75 gram gerookte zalm door de avocadospread.

Voor de topping van de cocktail was je de komkommer en tomaten. Snijd de komkommer in kleine blokjes en de tomaten in kleine partjes. Meng de tomaten en komkommer door elkaar.

Verdeel de viscocktail over 4 glaasjes. Maak de cocktail af met de topping en verdeel de overige garnalen en zalm ook over de glaasjes. Op deze manier ziet men direct waar de garnalencocktail uit bestaat.