



# Smörrebröd met avocado & grijze garnalen



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

4 plakjes roggebroden  
boter  
2 avocado's  
1 limoen (sap)  
peper en zout  
200 gram grijze garnalen  
olijfolie  
1 bosje bieslook (fijn gesneden)  
1 rode ui (in halve maantjes)  
2 lente-uitjes

## Bereidingswijze

- 1.** Snij uit het roggebrood 4 rondjes (gebruik eventueel een glas om ze uit te steken). Besmeer ze met boter.
- 2.** Pel de avocado's en verwijder de pitten. Prak het vruchtvlees fijn en meng meteen met limoensap, peper en zout. Schep op de broodjes.
- 3.** Meng de grijze garnalen met een klein scheutje olijfolie en de bieslook. Verdeel over de broodjes. Werk af met rode ui en lente-ui.