

Avokado Voorgereg.

Maak: 12 porsies

Bestanddele

6 klein ryp avokadoperie	2 klein blikkies ingemaakte garnale
3 eetlepels ingemaakte kappertjiesaad	2 eetlepels blatjang
1/2 koppie tamatiesous	250 ml mayonnaise
6 groen uitjies, fyngekap	pietersielie, fyngekap
3 hardgekookte eiers, die helfte fyngekap en die ander helfte in ringe gesny	

Metode

- 1.) Meng die mayonnaise, tamatiesous en blatjang.
- 2.) Roer die kappertjies, ui, garnale en die fyngekapte eier by die sous.
- 3.) Halveer die avokado's en verwyder die pitte.
- 4.) Skep die sous in die avokadoholtes.
- 5.) Versier die avokado's met die eierringe en pietersielie.

Bedien met brosbread stokkies.

[phantocomp](http://phantocomp.com)