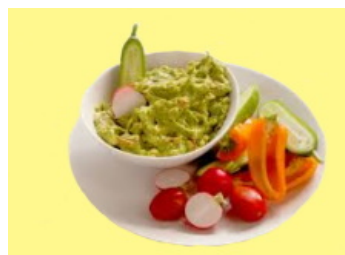




# Het virtuele Restaurant

## Garnalen met Guacamolé



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>1 kleine ui 1-2 groene chilipepers 1 rijpe tomaat 10 takjes verse koriander 2 rijpe avocado's zout limoensap peterselie garnalen</p>	<p>Doe de ui en de pepersnippers, de tomaatblokjes en de koriander in een kom. Snij de avocado's doormidden, verwijder de pit, schep het vruchtvlees uit de schil en doe het bij de overige ingredienten in de kom. Prak en meng het geheel met een vork tot een vrij grove puree en breng de guacamolé op smaak met zout en peper. Rooster ronde sneetjes brood en besmeer die met een dikke laag guacamolé en leg de daarop even in de boter gefruite garnalen. Gerneer met wat peterdelie</p> <p>WIJN TIP!!: droge Sherry</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)