**Avocadococktail met rivierkreeftjes en gegrilde tortilla’s**

* Voorafje
* 4 personen
* Zo gepiept (max. 20 min)

**Ingrediënten**

8 kleine zachte tortilla’s (‘gorditas’)
50 g kruidenboter
2 rijpe avocado’s
1 limoen, gehalveerd
1 teentje knoflook, geperst
½ rood pepertje, zaadjes verwijderd en heel fijn gehakt
2 bosuitjes, in ringen
150 g rivierkreeftjes
30 ml olijfolie
Extra: barbecue of grillpan

**BEREIDING**

Bestrijk de tortilla’s met kruidenboter. Gril ze aan beide kanten op de barbecue of in de grillpan snel bruin.

Halveer de avocado’s en verwijder de pit. Lepel voorzichtig het vruchtvlees uit de schil (zodat die heel blijft), schep het in een mengkom, en snij het in grove stukjes. Besprenkel de schil en het vruchtvlees in de kom met het sap van ½ limoen. Schep knoflook, peper, bosui en rivierkreeftjes met de olie voorzichtig door de avocado.

Schep de avocadococktail terug in de schil en garneer met een partje limoen. Serveer met de tortilla’s.