

Guacamole hoorntjes

Ingrediënten hoorntjes :

2 blaadjes filodeeg
20g gesmolten boter
4 houten prikkers

Ingrediënten vulling :

1 avocado
het sap van 1 citroen
50g kwark
zout en peper
80g gekookte garnalen, gepeld (of tonijn of zalm uit blik, uitgelekt)
bieslook (naar keuze)
paprika (naar keuze)

Werkwijze:

1. Snij elk vel filodeeg in 2 stukken en vouw dan elke helft dubbel zodat een driehoek ontstaat. Bestrijk de filodeeg driehoeken met de gesmolten boter met behulp van de silicone borstel, rol ze rondom elk hoorntje en zet ze vast met een houten prikker.
2. Zet de hoorntjes rechtop op het multiflex ovenblad, die op het koude rooster van de oven gelegd is, en laat dit ongeveer 5min bakken in de voorverwarmde oven op 200°C. (heteluchtoven)
3. Mix de ontpitte en in stukjes gesneden avocado met het citroensap, de kwark, het zout en de peper in de turbomax.
4. Meng de garnalen bij de advocadocrème en vul de hoorntjes van filodeeg met behulp van een klein lepeltje. Verwijder de houten prikkers, bestrooi met fijngehakte bieslook en paprika en serveer.

Smakelijk ! Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com

www.tinetupperware.be