

AVOCADO-GARNALENTACO MET SPICY JACKET WEDGES



Avocado-garnalentaco met Spicy Jacket Wedges

Bereiding

Bak de garnalen in een beetje raapzaadolie en breng ze op smaak met zout en peper. Besmeer de tacoschelpen elk met wat guacamole en tomatensalsa. Voeg per taco 3 garnalen toe. Vul de tacos vervolgens met kropsla, geraspte cheddar, zure room en fijngehakte koriander. Bak ten slotte de Spicy Jacket Wedges 3 - 3,5 minuten in de friteuse op 175 °C of 15 - 20 minuten in de oven op 220 °C. Serveer de gevulde avocado-garnalentacos apart bij de gebakken Spicy Jacket Wedges.

Ingrediënten (10 personen):

- | 2 kg [Aviko Spicy Jacket Wedges](#)
- | ca. 2 kg garnalen, rauw, gepeld (30 stuks)
- | raapzaadolie om in te bakken
- | zout, peper
- | 10 tacoschelpen (ca. 60 g/stuk)
- | 200 g guacamole
- | 150 g tomatensalsa, grof
- | 100 g kropsla, gemengd
- | 200 g cheddar
- | 100 g zure room
- | 50 g verse koriander



Je kunt zoveel meer (met Aviko)