



Surimicocktail met avocado

Beschrijving

Dit is mijn 100ste recept sinds ik met beproefderecepten.nl ben begonnen, nu een halfjaar geleden. Ik begon met dagelijks een recept te posten, maar het bleek al snel dat dit een te hoge frequentie was. Nu post ik om de dag een recept en krijgen abonnees op mijn nieuwsbrief dan automatisch een berichtje in de mailbox. Vanaf nu heb ik een nieuwe functie geïnstalleerd, hierdoor kan ik ook op Facebook en andere sociale media een bericht automatisch laten posten. Ik hoor graag wat jullie van deze nieuwe functionaliteit vinden. Verder vind ik het ook erg leuk om reacties te ontvangen op recepten.

Als 100ste recept een van onze favorieten, surimicocktail met avocado. Het sausje is een echt familierecept van de familie Bakker, ook lekker in een garnalencocktail of een cocktail met gerookte kip. Ook is dit geen duur recept, de surimi die altijd bij de Ap koopt, kosten € 0,79 per pakje van 200 gram. Wij eten deze hoeveelheid altijd met 4 personen, maar bij een groot diner is het ook voldoende voor 6 personen. Hieronder de hoeveelheden waarvan ik denk dat ik ze altijd gebruik, dit recept heb ik al zo vaak gemaakt, dat ik nooit maatschepjes e.d. gebruik. Als je het simpel wilt houden, is het ook lekker zonder de tabasco en Worcestershire sauce.

Aantal personen

4 tot 6

Ingrediënten

- 2 pakjes surimisticks van 200 gram
- 2 rijpe avocado's
- 4 eetlepels fritessaas (Friteslijn/Remia)
- 2 eetlepels droge sherry
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 6 eetlepels slagroom (light), spuitbus 250 gram
- (paar druppels tabasco)
- (paar druppels Worcestershire sauce)
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- paprikapoeder naar smaak

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- schaal

- lepel
- glazen om de cocktail in te serveren

Bereidingstijd

10 minuten

Bereiden

Roer in de schaal alle ingrediënten met uitzondering van de surimi sticks en de avocado door elkaar tot een lobbige saus. Snij de avocado doormidden, verwijder de pit en snijd in de schil een ruitvorm, zodat je allemaal blokjes krijgt. Haal deze blokjes met de lepel uit de schil. Haal de surimi sticks uit het plastic en snijd deze in blokjes. Doe de avocado- en de surimiblokjes bij de saus en roer door elkaar. Verdeel de cocktail over de glazen en garneer eventueel met een toefje peterselie.

Datum

20/04/2025