Teriyaki garnaal en avocado toast

Voedingswaarde (per portie):
1.531 kJ / 365 kcal

Vetten: **2,1 g** Eiwitten: **21,4 g**
Koolhydraten: **28,2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

2	avocado's, geschild en zonder pit
2	limoenen, 1 geperst en 1 in kwarten gesneden
4	sneetjes zuurdesembrood, geroosterd
1 el	olijfolie
350 g	rauwe grote garnalen
4 el	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
	Koriander (naar smaak)

VOORBEREIDING

Stap 1

Pureer de avocado met de sap van 1 van de limoenen en breng het op smaak met zout en peper. Smeer het over het geroosterde zuurdesembrood.

Stap 2

Verwarm de olie in een pan met een antiaanbaklaag of wok en roerbak de garnalen ongeveer 30 seconden op hoog vuur. Voeg de Kikkoman Teriyaki Saus met Knoflook Knoflook toe en verwarm een paar minuten mee totdat de garnalen gaar zijn.

Stap 3

Beleg het met avocado besmeerde brood met de garnalen. Bestrooi naar smaak met de koriander en limoensap.