



lunch

### Ingrediënten

1 rijpe avocado  
 4 el diepvrieserwten  
 60 à 80 g buffelmozzarella  
 4 cm rode zoete paprika  
 5 el amandelroom  
 sap van 1/2 limoen  
 2 kl Green Mix  
 pimentpoeder  
 zwarte peper  
 lookpoeder  
 geraspte mierikswortel (of poeder)  
 Himalayazout  
 shokuyoko (Japanse kruidenmengeling)

### Voor de garnituur

kiemen en kerstomaten  
 3 el grijze garnalen  
 optioneel: platte peterselie, fijngehakt

## Oosterse avocado toast met garnalen

### Bereiding

1. Breng water aan de kook, giet het over de erwten en laat ze 3 tot 5 minuten garen.
2. Doe de erwten vervolgens in de keukenrobot en mix ze met de mozzarella, de avocado, het stukje paprika en de amandelroom.
3. Voeg de andere ingrediënten toe, mix nogmaals en breng verder op smaak.
4. Rooster een sneetje brood, smeer er de avocadomix op en beleg met grijze garnalen, kerstomaatjes en kiemen.
5. Werk eventueel af met wat platte peterselie.

### Zin in meer?

Onze heerlijke recepten vind je terug op [www.purasana.be](http://www.purasana.be) of in ons boek **Become A Super Food Chef**.