



**Healthy Recipes**

**Classic recipes**

**Avocado stuffed shrimp - Räkfylld Avokado**



Anuncios Google

**Ingredients**

1 / 2 cup of mayonnaise - (1/2 kopp majonnäs)  
1 / 2 cup finely chopped celery - (1/2 kopp finhackad selleri)  
1 / 4 cup chili pepper, finely chopped - (1/4 kopp chilifrukt, finhackad)  
2 tea spoons of lemon juice - (2 teskedar citronjuice)  
1 / 8 spoon of Worcestershire sauce - (1/8 sked Worchestersås)  
[1 pinch of Delidas - \(1 skvätt D'Elidas\)](#)  
2 ripe avocados in half parties - (2 mogna delade avokados)  
1,5 cup clean shrimp, previously blanched in boiling water with salted lemon juice - (1,5 kopp rensade räkor, skällade i vatten med salt och citron)  
Salt - Salt  
Red lettuce - Röd sallad

**Preparation**

Peel avocados. Mix the mayonnaise, celery, pepper, lemon juice, Worcestershire sauce and Delidas. Place each avocado half on a plate on a bed of red lettuce, washed and drained previously. Sprinkle avocado with salt and lemon juice. Fill the hollow of each avocado with shrimp and pour the sauce over.



Web

Seek

Skala avokados. Blanda majonnäs, selleri, chili, citronjuice, worchestersås, och D'Elidas till en sås. Lägg avokadohalvorna på tallrik täckt av rengjord röd sallad. Droppa citronjuice ovan avokados. Salta. Fyll avokadohalvorna med räkor och håll såsen över.