

Recept: Guacamole

Romige avocado dip, gekruid met koriander, limoen en rode ui. Heerlijk als dip of topping.

 Aantal personen: 2 personen	 Tijd: 15 minuten	 Moeilijkheidsgraad: 
---	--	---

Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<input type="checkbox"/> Avocado - mooi rijp	1	
<input type="checkbox"/> Limoenen	1/4	sap
<input type="checkbox"/> look	1 klein teentje	gepeld
<input type="checkbox"/> peper en zout		
<input type="checkbox"/> komijn, gemalen	½ koffielepel	
<input type="checkbox"/> koriander, vers	5 takjes	gewassen en gedroogd

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Snij de avocado's overlangs in tweeën. Snij tot tegen de dikke pit en breek elke vrucht in helften.
- Trek de halve avocado's los en verwijder de pit.
- Snij elke halve avocado nog eens in tweeën en trek de dikke schil eraf.
- Neem een eetlepel en schep daarmee het malse vruchtvlees in een schaal. Plet het met een vork, maar maak er geen platte puree van.
- Voeg meteen het sap van de limoen toe en roer, zodat de avocado niet verkleurt. Je kunt ook citroensap gebruiken.
- Plet het stukje look tot pulp. Meng de look door de guacamole, proef en voeg naar smaak peper en zout toe.
- Koriander smaakt heerlijk in verse guacamole. Snipper blaadjes van het kruid grof en meng de snippers door de saus.