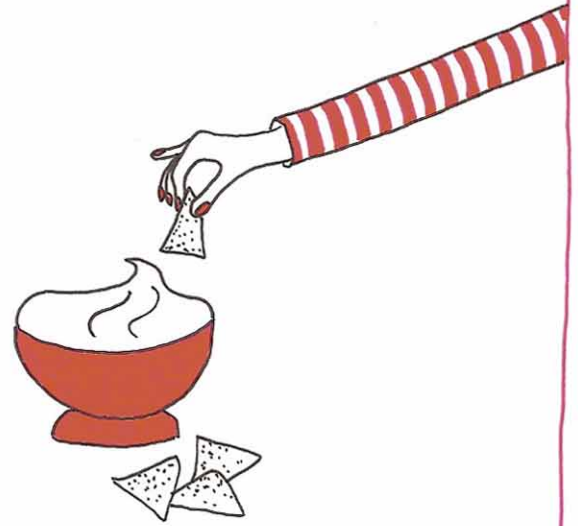


Guacamole (1 bakje)

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

- 2 rijpe (!) avocado's
- 1 tomaat
- 1 limoen (of 1/2 citroen)
- 2 knoflooktenen
- 3 bosuitjes
- 3 el crème fraîche
- handje verse koriander
- zout & peper



Doen:

Prak de avocado's fijn met een vork. Besprenkel direct met wat limoensap. Knijp de knoflooktenen er boven uit. Roer 3 el crème fraîche erdoor tot een smeuïge massa. Ontvel de tomaat (kruislings insnijden en even onderdompelen in kokend water), verwijder de zaadjes en snij in kleine stukjes.



Tip!



Meer pit? druppeltje tabasco!

Snij de bosui in dunne ringetjes. Hak de korianderblaadjes fijn. Roer alles door elkaar en breng op smaak met flink wat zout & peper.

Serveren:

in een mooi schaalje met tocochips erbij

