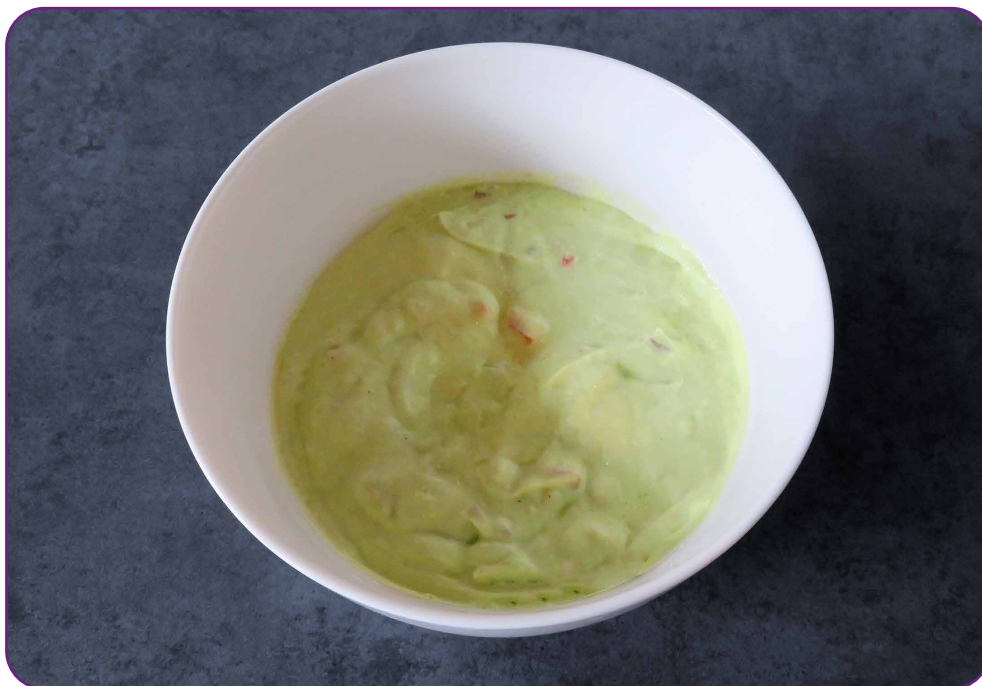


Guacamole



Ingrediënten

2 rijpe avocado's
1/2 limoen
1/2 rode ui
1 tomaat
1 teentje knoflook
1 eetlepel crème fraîche
1 theelepel zout

Bereiding

Snij de avocado's doormidden en verwijder de pitten. Haal het vrucht vlees uit de schil en doe in een kom. Knijp hier gelijk de limoen overheen en roer door elkaar. Een avocado heeft namelijk, net als een banaan, de eigenschap om snel bruin te worden. Door het limoensap voorkom je dit.

Snij de rode ui zo fijn mogelijk en ook de tomaat mag je, zonder de zaadlijsten, in hele kleine blokjes snijden.

Voeg de rode ui, tomaten, geperst teentje knoflook, crème fraîche en zout door de avocado's en roer goed door.

Heerlijk bij (zelfgemaakte) tortilla chips of (deze) nacho schotel.

Eet smakelijk!