

GUACAMOLE



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Metalen mes

Ingrediënten : 1 kom

- 1 kleine ui (of bosuitje) - 2 rijpe avocado's - 1 limoen - 1 el. crème fraîche - Tabasco® - Olijfolie - zout en peper

1. Snijd de ui in vieren en doe hem in de kom. Serveer 3 pulsen en voeg dan de gepelde en instukken gesneden avocado toe, de sap van de limoen, de crème fraîche, enkele druppels tabasco en een scheutje olijfolie.

2. Ongeveer 1 min. mixen tot u een homogene puree heeft en deze met peper en zout op smaak maken.

Tip van de chef :

Op de laatste moment kunt u er in stukjes gesneden tomaat doorroeren. Serveer er tortillachips bij.