

GUACAMOLE



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 kom

- 2 rijpe avocado's - 1 kleine ui (of lente-ui) - Tabasco®, olijfolie - 2 el crème fraîche - Sap van 1 limoen
 - Zout en peper
-

1. Snijd de gepelde ui in vieren en doe hem in de mini-kom. Druk 3 keer op PULSE.
2. Zet de machine aan. Voeg via de invoerbuis de geschilde en in grove stukken gesneden avocado's, het limoensap, de crème fraîche, enkele druppels tabasco en een beetje olijfolie toe.
3. Mix in ca. 30 seconden tot een homogene puree. Breng op smaak met zout en peper.

Tip van de chef :

Voeg in kleine blokjes gesneden tomaat toe.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

