

GUACAMOLE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- het witte gedeelte van 1 lente-ui - enkele takjes koriander - 2 rijpe avocado's - sap van een ½ citroen - 3 cm rode Spaanse peper - 2 eetlepels crème fraîche - zout en versgemalen peper
-

1. Snijd de lente-ui doormidden. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe de lente-ui en de koriander erin. Schakel het programma FOODPROCESSOR 10 seconden in.

2. Voeg het vruchtvlees van de avocado's toe met het citroensap, de Spaanse peper, crème fraîche, zout en peper. Schakel het programma FOODPROCESSOR 1½ min in. Breng de guacamole op smaak en zet 1 uur koel weg alvorens op te dienen.

Cook Expert ■