



Guacamole

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Mexico

Gang: Bijgerecht / Dip

Hoeveelheid: ± 300 gram

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **2 avocado's**
- **1 tomaat**
- **1 rode peper**
- **½ tl gemalen komijn**
- **Snuf zout**
- **sap en rasp van 1 limoen**
- **0.25 rode ui**
- **verse koriander (optioneel)**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Lekkere zelf guacamole maken? Deze heerlijke romige Mexicaanse dip van avocado is lekker als dip bij nacho's of als topping bij onze gegrilde garnalen & ananas taco's.

Bereiding:

- Snijd de avocado's doormidden en verwijder de pit en de schil. Lepel het vruchtvlees er uit en snijd het fijn.
- Voeg het limoensap toe voor een frisse smaak en tegen het verkleuren van de avocado.
- Snijd de rode ui in kleine stukjes. Verwijder het vocht en de pitjes van de tomaat en snijd hem ook in kleine stukjes. Voeg de tomatenblokjes en ui toe aan de avocado.
- Breng de guacamole op smaak met een snuf zout en zwarte peper en het komijnpoeder en eventueel wat verse koriander.
- Tip: Bewaar de guacamole afgedekt in de koelkast max. 2 dagen.

Disfrute de su comida!