Hapjes

GUACAMOLE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: een flink bakje

- 2 avocado's
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalotje
- 1 limoen
- 0,5 rode peper of snufje chilipoeder
- Schepje crème fraîche
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de avocado door de helft, haal (voorzichtig!) de pit eruit en schep het vruchtvlees uit de schil en doe dit in een bakje. Prak het vruchtvlees met een vork.
2. Snipper de knoflook en het sjalotje en hak de halve peper (zonder zaadlijsten) heel fijn. Voeg dit toe aan de avocado.
3. Voeg ook het sap van de limoen en een schepje crème fraîche toe.
4. Roer het door en breng op smaak met peper en zout.