



Guacamole

Romige avocadodip met limoen en een pittig randje. Perfect bij tortillachips of nacho's.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 2 rijpe avocado's
- 1 limoen
- 1 Spaanse peper, zonder zaadjes
- 1 handvol verse koriander
- 1 snuifje suiker
- 1 scheut olijfolie
- 1 scheutje azijn
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Pel de avocado's (gebruik echt rijpe exemplaren, die geven licht mee als je erop drukt) en doe het vruchtvlees in een kom.
2. Kruid met zout, een snuifje suiker en wat fijngesneden koriander.
3. Rasp wat limoenschil erover en pers het sap erbij.
4. Snijd de Spaanse peper fijn (zonder pitjes) en voeg toe.
5. Doe er een royale scheut olijfolie en een beetje azijn bij en mix alles met de staafmixer tot een smeuïge dip.
6. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)