



Guacamole

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

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 2 rijpe avocado's
- 1 limoen
- 1 Spaanse peper, zonder zaadjes
- 1 handvol verse koriander
- 1 snuifje suiker
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel witte wijnazijn
- peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil met een lepel. Doe het vruchtvlees in een kom. Gebruik echt rijpe exemplaren: die geven licht mee als je er zachtjes op drukt.
- 2.** Rasp de limoenschil fijn boven de kom en pers het sap van de limoen erbij. Het sap voorkomt dat de guacamole verkleurt.
- 3.** Snijd de Spaanse peper fijn, zonder zaadjes, en voeg toe aan de kom.
- 4.** Hak de koriander grof en voeg toe samen met de olijfolie, de wijnazijn en een snuifje suiker.
- 5.** Plet en roer alles met een vork tot een smeùige maar licht grove dip. Een staafmixer geeft een te gladde textuur; een vork geeft het authentieke resultaat.
- 6.** Proef en breng op smaak met peper en zout.

Tip

Bewaar guacamole met een stuk plasticfolie direct op het oppervlak van de dip, zodat er geen lucht bij kan. Zo blijft ze langer mooi groen. Eet bij voorkeur dezelfde dag nog op.

Lekker met

Tortillachips, nacho's of rauwkost zoals wortelstaafjes en bleekselderij.

Dranktip

Een frisse margarita of een koud Mexicaans biertje zoals Corona past uitstekend bij guacamole.