Snacks / Mexico

Guacamole



Avocado, limoen, ui en chili geplet met een vork. Geen blender en geen zure room: beiden maken er een dip van in plaats van guacamole.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 stuks Avocado — rijp
- ☐ 1 stuk Limoen – geperst
- ☐ 0,5 stuk Rode ui – fijngehakt
- ☐ 1 stuk Jalapeño – zaadjes verwijderd
- ☐ 3 takjes Koriander
- ☐ 1 stuk tomaat - zonder zaadjes en in blokjes gesneden
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Halveer de avocado's, verwijder de pitjes en schep het vruchtvlees in een kom. Een rijpe avocado geeft onder een vinger mee zonder in te zakken.

02 Voeg meteen het limoensap en het zout toe. Het zuur moet het vruchtvlees bereiken voordat het bruin begint te worden.

03 Plet het met een vork tot een grove, oneffen massa. Er moeten klontjes avocado achterblijven; dat is de gewenste textuur.

04 Voeg de ui, de jalapeño en de koriander toe, proef en pas het zout of de limoen aan. De tomaat gaat er als laatste en voorzichtig in, zodat hij niet alles verwatert.

05 Serveer in één keer. Als het moet wachten, druk dan vershoudfolie rechtstreeks op het oppervlak; lucht maakt het donkerder.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Missvain / CC BY 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / guacamole