

Avocado crème



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

| | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| Groep | Bijgerechten (overig) | | |
| Seizoen | + | | |
| Keuken | Internationaal | Lekker met | Tonijn tartaar |
| Beoordeling | 5 sterren | | |

Ingrediënten

| | |
|---------------|----------------|
| 1 snuf | Zout |
| 1 snuf | Peper |
| 1 eetlepel(s) | Limoensap |
| 1 eetlepel(s) | Bieslook |
| 1 stuk | Uien |
| 20 gram | Crème fraîche |
| 2 stuk | Avocado's rijp |

Voorbereiding

Snij het uitje fijn en knip de bieslook fijn. Bewaar een paar sprietjes voor de garnering.

Bereiding

Plet het avocadovlees met een vork tot een puree. Meng het met de crème fraîche, het uitje en de fijn gesneden bieslook. Breng op smaak met peper en zout.

Combineer met de tonijn tartaar en garneer met de bieslook.

Let op: Maak dit gerecht zo kort mogelijk voor serveren klaar, omdat de avocado crème, ondanks het limoensap heel snel bruin wordt wat niet goed oogt.

Wist u dat ...