



# De Kookjuf

## Quacamole

### Ingrediënten

- |                       |                                 |                       |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| -2 avocado's          | -1 klein bekertje crème fraîche | -1/2 tl paprikapoeder |
| -1 sjalotje           | of zure room                    |                       |
| -1 rode Spaanse peper | -koriander naar smaak           |                       |
| -1 tomaat             | -1/2 tl zout                    |                       |
| - 3 teentjes knoflook | -versgemalen zwarte peper       |                       |
| -1 limoen             | -1 tl gemalen komijn            |                       |

### Bereiding

1. Maak de avocado's schoon en prak ze
2. Sjalot schoonmaken en zeer fijn snipperen
3. Tomaat, vocht eruit drukken, pitje eruit snijden en heel klein snijden
4. Koriander wassen, blad fijnhakken (steeltjes worden niet gebruikt)  
3-4 takjes nemen
5. Spaanse peper schoonmaken, zaadjes verwijderen en heel klein snijden (kom niet met je handen in je ogen)
6. Limoen uitpersen
7. Alle ingrediënten mengen samen met het bekertje crème fraîche
8. Kruiden met zout en peper, komijn en paprikapoeder.  
Goed afproeven tot het op smaak is