



De Kookjuf

Quacamole

Ingrediënten

- | | | |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| -2 avocado's | -1 klein bekertje crème fraîche | -1/2 tl paprikapoeder |
| -1 sjalotje | of zure room (indien gewenst) | |
| -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, pitjes 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, voeg in ieder geval de helft van het limoensap toe.
8. Kruiden met zout en peper, komijnpoeder en paprikapoeder
Goed afproeven tot het op smaak is en eventueel nog wat limoensap toevoegen

Je kunt eventueel de crème fraîche/zure room laten vervallen, tijdens de workshop heb ik deze niet gebruikt.