



Crumbel aperitifkoekjes met cuacamole



 4 pers.

 15 min

Ingrediënten

Guacamole

- 1 avocado – zeer rijp!
 - 10cl zure room
- 1 hand verse koriander
- Sap van een halve limoen
- Cayennepeper of chilivlokken
 - zout

Assemblage

- 150g Crumbel aperitifkoekjes naar keuze
 - 1 rode chilipeper
 - 10cl zure room
 - Korianderblaadjes
- Enkele mini kerstomaatjes
 - Spuitzak

Guacamole

1. Heel eenvoudig in een keukenmachine. Snijd de avocado in stukjes en doe in een kleine blender met de zure room, koriander en limoensap. Als je geen blender hebt, is dat geen probleem. Hak de koriander dan heel fijn en meng alles in een kom en prak het met een vork. Het is belangrijk om een glad mengsel te krijgen, want alles moet straks in de spuitzak.
2. Breng op smaak met zout en peper. Als je iets pittigs wilt, voeg dan cayennepeper of chilivlokken toe; als je iets neutraals wilt, gebruik dan zwarte peper.





Crumbel aperitiefkoekjes met cuacamole



4 pers.



15 min

Ingrediënten

Guacamole

- 1 avocado – zeer rijp!
- 10cl zure room
- 1 hand verse koriander
- Sap van een halve limoen
- Cayennepeper of chilivlokken
 - zout

Assemblage

- 150g Crumbel aperitiefkoekjes naar keuze
- 1 rode chilipeper
- 10cl zure room
- Korianderblaadjes
- Enkele mini kerstomaatjes
 - Spuitzak

Assemblage

1. Snijd de mini kerstomaatjes in kleine driehoekjes.
2. Snij de rode peper in kleine schijfjes.
3. Doe de guacamole in een spuitzak. Zorg ervoor dat je een klein spuitmondje gebruikt zodat je netjes kan werken.
4. Schik de aperitiefkoekjes op een plankje en spuit met de spuitzak wat guacamole op het koekje. Elk koekje kan je afwerken met wat garnering naar keuze: een schijfje rode peper, een stukje tomaat, een korianderblaadje, een druppeltje zure room. Je vult het in zoals je het zelf wil.
- 5.

