

Gevulde avocado met zalm en passievruchtazijn

Lekker lunchen en de boterhammen even beu? Maak eens gevulde avocado's met gerookte zalm (of kip). Nóg lekkerder door een paar druppels passievrucht azijn toe te voegen als garnering. Ook leuk als voorgerechtje.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 15 minuten

Lekker lunchen en de boterhammen even beu? Maak eens gevulde avocado's met gerookte zalm (of kip). Nóg lekkerder door een paar druppels passievrucht azijn toe te voegen als garnering. Ook leuk als voorgerechtje.

Bereidwijze

1. Ontpit de avocado's en verwijder een deel van het vruchtvlies. Snijd dit in kleine blokjes.
2. Hak vervolgens de rode ui fijn.
3. De zalmotten trek je met twee vorken voorzichtig uit elkaar en meng je met de blokjes avocado.
4. Schep dit mengsel terug in de uitgeholde avocado's en garneer met wat rucola, de uienringen, een kneepje limoensap, versgemalen peper en een paar druppels passievrucht azijn.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 2 avocado's
- 1 tl limoensap
- handje rucola
- 2 warm gerookte zalmotten
- paar drupjes passievrucht azijn
- halve rode ui
- peper

accessoires