

## Avocado met feta en granaatappelazijn

Een dagje koolhydraatarm lunchen, of gewoon de boterhammen beu? Maak eens gevulde avocado's. Lekker met verkruimelde feta, een fijngesneden tomaatje, granaatappelpitjes, koriander en onze granaatappelazijn.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 15 minuten

---

Een dagje koolhydraatarm lunchen, of gewoon de boterhammen beu? Maak eens gevulde avocado's. Lekker met verkruimelde feta, een fijngesneden tomaatje, granaatappelpitjes, koriander en onze granaatappelazijn.

### Bereidwijze

1. Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep een deel van het vruchtvlees eruit.
2. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en meng met de tomaat, verkruimelde feta, granaatappelpitjes gehakte koriander.
3. Schep op het laatst de granaatappelazijn erdoor en de olijfolie. Schep het mengsel terug in de avocado's en garneer met wat zoutflakes en verse peper.
4. Reken voor een voorgerechtje een halve avocado per persoon. Is het een lunch en kan je wel een stevige bodem gebruiken? Pak dan lekker een hele avocado per persoon. Smakelijk!

### Ingrediënten

- 2 avocado's
- 2 kleine tasty tom tomaatjes
- 2 el Lucca olijfolie
- 1 el granaatappelazijn
- een paar takjes koriander
- handje granaatappelpitjes
- 100 gram feta
- Falksalt
- Peper

### accessoires