



Collations

Terrain de foot dip au guacamole

Pour 4 personnes.

Ingrédients

15 tomates cerise
1/2 salade iceberg
3 avocats
1 oignon rouge
1 citron
150 grammes de maïs (ou mélange de fèves mexicaines avec du maïs)
biscuits (bretzels, crackers ou biscuits à tremper)
80 grammes cheddar
crème aigre
coriandre
poivre
sel

Que vous regardiez maintenant la CE, la Champions League ou la Coupe de Belgique... Avec cette idée pour l'apéritif vous êtes tout-à-fait prêt pour une savoureuse fête footballistique!

Car qui pourrait dire 'non' à un bon dip au guacamole? Des ingrédients frais et un peu de créativité, c'est tout ce dont vous avez besoin... Fait 'maison', frais, joli et si délicieux!

Méthode de préparation

Coupez la salade iceberg en lamelles fines, ciselez l'oignon et coupez les tomates en quartiers. Mélangez les ingrédients coupés finement avec le maïs et le fromage râpé et disposez-les sur le fond d'un plat à four rectangulaire.

Juste avant de servir : faites une purée des avocats et mélangez-la avec le jus de citron. Salez et poivrez. Versez l'avocat en purée sur le dessus du terrain de football et lissez bien.

Tracez les lignes du terrain avec un peu de crème aigre dans une poche à douille. Avec les biscuits apéro construisez un but de chaque côté du terrain.

Votre terrain de football est prêt! Servez avec des nacho chips ou des petits pains pita.

Astuce:

Le citron fera que votre guacamole ne se décolore pas rapidement, mais il est préférable de faire la purée

d'avocat juste avant de servir pour éviter que votre terrain de football ne prenne une couleur foncée ?

Vous aimez épicé? Ajoutez un peu de jalapeño haché au mélange!

Ustensiles de cuisine

Spuitzak

