



Hapjes

Smushi met rogge, avocado en kruidenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 sneetjes zwart roggebrood
175 gram geitenyoghurt (gebruik Philadelphia Greek style bij gebrek aan geitenyoghurt)
2 lookteentjes
2 avocado's
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel dille (fijnggehakt)
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
1 eetlepel kervel (fijnggehakt + extra om af te werken)
1 limoen
olijfolie
peper
zout ((grof))

Bereidingswijze

Meng de geitenyoghurt of de roomkaas met de fijngesneden kruiden. Pers er de look bij en breng op smaak met peper en zout. Meng goed en zet koel.

Haal het vruchtvlees voorzichtig uit de avocado's. Snij de helften in dunne plakjes. Leg ze in een strookje dakpansgewijs op elkaar. Bedruppel met wat limoensap, leg tussen twee vellen bakpapier in de vriezer. Maak zo 4 mooie strookjes.

Snij het brood in rechthoekige plakken. Snij de stroken avocado's in dezelfde grootte. Besmeer het brood met de kruidenyoghurt (of -kaas) en leg er een strookje avocado op. Laat op kamertemperatuur ontdooien. Werk af met wat grof zout, olijfolie, limoenrasp en wat extra kervel.

Tip: In plaats van roggebrood kun je ook knäckebröd gebruiken.

