



Bijgerechten

Avocado met pittige hummus en korianderolie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 avocado's (rijp, stevig)
2 eetlepels pistachenoten (gehakt)
200 gram hummus
1 lookteentje
1 citroen
1/2 theelepel cayennepeper
1 bosje koriander (+ extra)
1 eetlepel harissa
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de avocado's en verwijder de pit. Bestrijk met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg ze met de snijkant naar beneden 4 minuten op de barbecue. Halveer de citroen en leg ze eveneens met de snijkant op de barbecue.

Roer de harissa onder de hummus. Doe de koriander met de gepelde look en een flinke scheut olijfolie in een blender. Kruid met peper en zout en mix glad.

Leg de gegrilde avocadohelften op een mooie schaal. Knijp er het sap van de gegrilde citroenen over. Lepel de harissa-hummus in de holtes van de avocado's en bestrooi met de cayennepeper en de pistachenoten. Druppel er de korianderolie over en werk af met extra korianderblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Mixer

