



Hapjes

Guacamole voetbalveld dip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

15 kerstomaatjes
1/2 ijsbergsla
3 avocado's
1 rode ui
1 citroen
150 gram maïs (of Mexicaanse bonenmengeling met maïs)
koekje (pretzels, crackers of dippers)
80 gram cheddar
zure room
koriander
peper
zout

Of je nu kijkt naar het EK, de Champions League of de bekerfinale... Met dit aperitiefidee ben je helemaal klaar voor een smakelijk voetbalfeestje!

Want wie kan er 'nee' zeggen tegen een goede guacamole-dip? Verse ingrediënten en beetje creativiteit is echt alles wat je nodig hebt... Zelfgemaakt, vers, leuk en zo lekker!

Bereidingswijze

Snij de ijsbergsla in fijne reepjes, snipper de ui en snij de tomaten in kwartjes. Meng de fijngesneden ingrediënten samen met de maïs en de geraspte kaas en schik ze op de bodem van een rechthoekige ovenschaal.

Net voor het serveren: pureer de avocado's en meng met het sap van de citroen. Kruid met peper en zout. Schep de gepureerde avocado over de bovenkant van het voetbalveld en strijk glad.

Spuut de markeringen op het veld met wat zure room in een spuitzak. Maak van de aperokoekjes een doel aan elke kant van het veld.

Je voetbalveld-dip is klaar! Serveer met nachochips of pitabroodjes.

Tip:

De citroen zorgt ervoor dat je guacamole niet snel verkleurt, maar je pureert de avocado's toch best pas net voor het serveren om te vermijden dat je voetbalveld een donker kleurtje krijgt ?

Hou je van pittig? Voeg wat gehakte jalapeños toe aan het mengsel!

Keukenbenodigdheden

Spuitzak

