



Hapjes

Halloween dip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 butternut pompoenen

200 gram tortillachips

Voor de guacamole

3 avocado's (rijpe, geschild en ontpit)

1 lookteentje (fijn gesneden)

1 eetlepel citroensap

1 rode ui (fijn gesneden)

zout

Bereidingswijze

Maak de butternut pompoenen schoon. Kerf een (griezelig) gezichtje in de schil van een pompoen als decoratie van je Halloweenplank.

Snij de onderkant van de andere pompoen eraf en zorgt dat hij kan blijven staan. Hol dan aan de voorzijde van de pompoen de bovenkant van een mond uit en lepel de pitjes weg. Kerf boven de mond 2 ogen en eventueel een neusje in de schil.

Pureer de avocado's, het citroensap, peper en het zout in een kommetje. Meng er de ui en knoflook door.

Decoreer de butternut pompoenen op een leuke aperoplank. Zorg dat de guacamole onder de uitgeholde butternut komt. Decoreer de rest van de plank met de tortillachips.

