



Hapjes

Gevulde kerstomaatjes met guacamole en geroosterde amandelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kerstomaatjes
1/2 avocado
1 eetlepel roomkaas
1 takje dille
50 gram amandelschilfers
1 eetlepel olijfolie
cayennepeper (naar smaak)
peper
zout

Bereidingswijze

Haal het vruchtvlees uit de avocado en mix samen met de roomkaas, olijfolie en dille glad. Kruid met cayennepeper, peper en zout. Rooster de amandelschilfers goudbruin in een droge koekenpan.

Snij een hoedje van de kerstomaten en schep het vruchtvlees er voorzichtig uit. Vul de tomaatjes met de avocadocrème en zet ze op een lepeltje.

Bestrooi de tomaatjes met wat geroosterde amandelen en eventueel met een snuf cayennepeper. Werk af met een takje dille.

