

## Avocado voorgerecht

4 personen

- 2 rijpe avocado's
- Citroensap
- 250 gram roze zalm uit blik (uitgelekt)
- 3 middelgrote augurken (in heel kleine blokjes)
- 1 rode ui (fijn)
- Slabladeren
- Ontbijtspek (in kleine stukjes gesneden, krokant uitgebakken en op keukenpapier ontvet)
- 2 hardgekookte eierdooiers (verkruid met of door zeef gedrukt)

### Voor vinaigrettesaus

- 1 el **Grove Mosterd**
- 60 ml **Appel-Edik**
- 2,5 el poedersuiker
- 60 ml "**Terra Creta**" **olijfolie**
- Zout
- Peper
- Tabascosaus naar smaak

### Bereidingswijze

Halveer de avocado's in de lengte en ontpit ze.

Haal vruchtvlies er voorzichtig uit en snijd ze in blokjes van 2x2 cm (bewaars 4 buitenkant avocado's).

Doe de avocadoblokjes in een mengschaal en besprenkel ze met citroensap.

Voeg de zalm er bij en meng lichtjes.

### Vinaigrettesaus

- Meng mosterd, azijn en poedersuiker goed door elkaar.
- Voeg de olie er geleidelijk bij, terwijl je met een garde het mengsel goed blijft kloppen.
- Breng op smaak met zout, peper en tabasco.

### Verder

- Verdeel slabladeren over de avocado-omhulsels (zo'n 2 per omhulsel).
- Meng de vinaigrettesaus door het zalmengsel en vul de avocadohelften.
- Verdeel de eidooierkruim over het zalmengsel en garneer het verder met spek.



ledere week nieuwe  
recepten



De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

