

### Ingrediënten voor 4 personen

Grote rijpe avocado, 1 1/2 eetlepel citroensap, 1 kleine ui, 1 kleine tomaat, 2-3 snufjes zout, 1 1/2 eetlepel mayonaise, mespuntje knoflookpoeder, crackers.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Mexico

Guacamole avocado-salade. De Mexicanen zijn dol op deze bijzondere Avocado - salade. Avocado's zou je ook "krokodil-peren kunnen noemen, omdat de schil net zo leerachtig, taai en groen is, als de huid van een krokodil. Van binnen heeft de avocado heerlijk zacht vruchtvlees met een grote pit in het midden.

### Hulpmiddelen

Keukenmesje, schaal, eetlepel, vork, pollepel. Dit is een 2\*\*-recept. De pit van de avocado kun je vewaren om er een plant uit te kweken. Zet de pit, gesteund door 2 tandenstokers half onder water op een lichte plaats. Na 2 weken komen er wortels aan en weer 2 weken later krijg je een stam en bladeren.

### Vorbereiding

Als je vrucht koopt, druk er dan voorzichtig met je hand op, om te voelen of hij zacht is. Avocado;s worden bij kamertemperatuur binnen 2 tot 3 dagen zacht.

### Bereidingswijze

De avocado doormidden snijden en de pit er uithalen. Het vruchtvleesuit de harde schil lepelen. Het avocadovlees in de schaal leggen en het citroensap er overheen sprenkelen. Met een vork druk je de avocado fijn in het citroensap. De ui schillen en in kleine stukjes hakken. Daarna snij je de tomaat in kleine blokjes en samen met het zout, de knoflookpoeder doe je ze bij de avocado. Dan roer je alles tot een zachte gelijkmatige brij. Doe de ui-snipper erbij en vermeng alles goed.

### Serveertips

De Guacamole serveren met crackers of chips. Je kunt de brij ook als broodbeleg gebruiken.