

ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 grote rijpe avocado's
- het sap van 1 citroen
- 1 grote grapefruit
- 1 spaanse ui
- 50 gram ontpitte zwarte olijven
- 200 gram Fetakaas
- 2 eetlepels goede olijfolie
- zout en peper

Bereiden

Zorg dat de ingrediënten goed gekoeld zijn en bereid dit gerecht vlak voor het opdienen; het is essentieel dat de schotel vers en fris is. Halveer de avocado's, trek het vruchtvlees in zijn geheel los van de schil en snijd het in blokjes. Bedruppel de avocado direct met citroensap om verkleuren te voorkomen. Schil de grapefruit met een scherp mes, snijd de partjes los van de witte vliesjes en snijdt elk partje doormidden. Snijd de ui in ringen en vul de slakom met afwisselend lagen avocado, grapefruit en ui. Voeg de olijven, de olijfolie, Fetakaas en wat zout en peper toe en schep alles voorzichtig doorelkaar, zonder het vruchtvlees van de avocado's te kneuzen. Dien direct op met een grote 'bol' brood (Wit met veel meel erop) !