



ingrediënten (4 personen)

- 2 rijpe avocado's
- sap van 1 citroen
- 4 hardgekookte eieren
- 1/2 Spaans pepertje of sambal oelek
- 1 zeer fijn gesnipperd klein uitje
- 4 eetlepels zeer fijngehakt peterselie
- 2 eetlepels geurige kruidenazijn
- 2 eetlepels mayonaise
- mespunt suiker
- zout en peper

Bereiding

Was en droog de avocado's, snijd ze overdwars tot op de pit door en verwijder de pit. Schep met een lepeltje het vruchtvlees uit de schil. Druppel een beetje citroensap in de schil en sprenkel de rest over het vruchtvlees. Snijd de eieren in stukken maak deze fijn met een vork. Snijd het pepertje overlangs open, verwijder het zaad en snijd het pepertje in hele dunne reepjes. Doe de reepjes peper met de eieren, de ui en peterselie, zo ook de azijn en de mayonaise bij het vruchtvlees en maak alles nog wat fijner met een vork.

Proef het mengsel, voeg daarna naar smaak suiker, zout en peper toe en vul er de vier uitgeholde avocado helften mee. Zet ze daarna enige tijd in een klein bakje of schaaltje in de koelkast maar niet langer dan 2 uur in de koelkast. De smaak komt namelijk niet goed tot zijn recht als het te koud wordt geserveerd.