



Avocado Komkommer rolletjes

Ingrediënten:

- 1 rijpe avocado
- sap van 1 limoen
- sap van ½ citroen
- 1 teentje knoflook, uitgeperst of knoflookpoeder
- ½ sjalotje, fijngesneden
- 3-5 kerstomaatjes, fijngesneden
- een klein handjevol verse korianderblaadjes, fijngesneden
- vers gemalen zeezout en peper, naar smaak
- 1 komkommer, in de lengte in dunne, lange repen gesneden

Bereiding:

Doe het vruchtvlees van de avocado in een kommetje, voeg het limoen- en citroensap toe en prak met een vork fijn tot het smeug is. Een beetje textuur mag wel behouden blijven. Voeg dan de knoflook, sjalot, tomaatjes en korianderblaadjes toe en roer door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Leg de komkommer repen neer en schep 1 eetlepel guacamole aan het uiteinde van iedere komkommerreep en rol de reep eromheen. Prik er een cocktailprikkertje doorheen om het geheel vast te zetten.

