

Avocadoslaatje (puur)

- Ingrediënten voor 4 personen

- 2 mooi gerijpte avocado's (zacht aanvoelen)
- Bio-olijfolie, extra-vierge
- 1 limoen
- 1 takje tijm en/of andere harde kruiden
- 1 teentje look
- 1 Spaanse peper
- Peper en zout van de molen

- Bereidingswijze

- Maak 2 maanden op voorhand een kruidenolie; steek de look, tijm, het pepertje, peper en zout in een weckpot en vul deze met de olijfolie tot alles onderstaat. Laat op een donkere en koele plaats alle smaken vrijkomen in de olie.
- Zorg dat de schil van de avocado mooi lost, snij in de lengte doormidden en verwijder voorzichtig de pit in één beweging.
- Snij in niet te dunne plakjes en kruid met peper en zout.
- Roer de kruidenolie voorzichtig even om, alvorens met een eetlepel de olie over de avocado te sprenkelen.
- Snij een limoen doormidden en besprenkel naar smaak over de avocado.