

Open pita broodje met avocado-crème en zalm

Variatietip

Liever geen zalm? Beleg het pitabroodje met avocadocrème en plakken rosbief. Garneren met verse bieslook sprietjes en maal er verse peper overheen.

Ingrediënten voor 4 personen

4 pitabroodjes, scheutje olijfolie extra vierge, 2 ready to eat avocado's, 1 limoen, 2 eetlepels crème fraîche, 8 blaadjes verse basilicum, 2 gekookte eieren (7 minuten), peper en zout, 8 plakken gerookte zalm en 1 rode ui in ringen

Brunch

Werkwijze:

Halveer de pitabroodjes. Doe aan de binnenzijde van de halve broodjes een paar druppels olijfolie. Rooster de broodjes mooi krokant in een droge koekenpan. Laat nu afkoelen. Halveer een ready to eat avocado, verwijder de pit, schep de vrucht leeg. Prak al het vruchtvlees met een vork fijn. Roer er het sap van een halve limoen doorheen. Voeg ook 2 eetlepels crème fraîche toe en wat zout en peper uit de molen. Vermeng alles goed. Smeer de avocadocrème op de afgekoelde pitabroodjes en doe er daarna een plak zalm op. Garneren met gekookt ei, verse basilicum en een paar rode uienringetjes.

Puur Pasen. Puur

POESZ
SUPERMARKTEN