

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

2 potten Garden Gourmet VUNA

2 rijpe avocado's

1 tomaat

1 kopje scheuten (alfalfa en rode koolscheuten)

½ kleine rode ui

1 theelepel zure room

1 limoen

1 plukje tuinkers

klein bosje koriander

zout & pepper

zwarte sesamzaadjes

Ben je op zoek naar iets snels en lekkers? Geen probleem! Probeer nu ons vegan avocado recept gevuld met Sensational Vuna! Gewoon lekker en 100% plantaardig!

**BEREIDING****1. Maak de vulling**

Snipper de ui en snij de tomaat in blokjes. Hak de koriander. Meng de ui, tomaat en koriander met VUNA.

**2. Bereid de avocado's**

Halveer de avocado's, verwijder de pit en pel de schil voorzichtig van het vruchtvlees. Besprenkel de avocado's met limoensap en bestrooi licht met zout en peper.

**3. Serveer het gerecht**

Vul de avocado's met de VUNA-salade en garneer ze met de scheuten en tuinkers. Bestrooi met sesamzaadjes.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**