

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**