

Avocadomousse

Wat heb je nodig

- 1 avocado
- 1 eetlepel sinaasappelsap
- 1 theelepel citroensap
- 1 theelepel sinaasappelrasp
- 1 theelepel citroenrasp
- 50 ml crème fraîche
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper



Zesteur



Snijd de avocado doormidden.

Wip de pit eruit.

Haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil.



Snijd de avocado in stukjes.

Doe de avocadostukjes in de mengbeker.

Pureer het met de staafmixer.



Rasp de citroenschil met een zesteur.

Rasp de sinaasappelschil met de zesteur.

Het raspen kan ook op de fijne rasp.



Pers de sinaasappel uit.

Schenk het sinaasappelsap in een kopje.

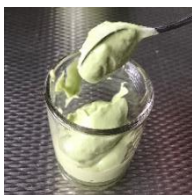
Pers de citroen uit.



Doe 1 eetlepel sinaasappelsap bij de avocadopuree.

Doe er 1 theelepel citroensap bij.

Doe de crème fraîche en de citroen- en sinaasappelrasp er ook bij.



Doe het zout en de peper erbij.

Roer het goed door elkaar.

Doe de avocadomousse in (amuse) glaasjes.
