

Avocado-ei spread

Wat heb je nodig

1 avocado (rijp)
2 eieren
2 eetlepels Griekse yoghurt
1 theelepel kerriepoeder
peper naar smaak



Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Breng het water aan de kook, op de middelste stand.
Laat de eieren 8 minuten koken.
Giet de eieren af in een zeef en schrik ze af met koud water.



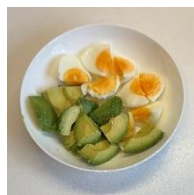
Pel de eieren.
Leg ze in een schaal.
Snijd de eieren in stukken.



Snijd de avocado in de lengte doormidden.
Haal de pit eruit.
Haal het vruchtvlees uit de schil.
Dit gaat makkelijk met een lepel.



Leg de avocado helften op een snijplank.
Snijd iedere helft in repen.
Snijd de repen in stukken.



Leg de stukken avocado bij de stukken ei in de schaal.
Prak het met een vork.
Het hoeft nog niet heel fijn te zijn.



Schep de yoghurt erbij.
Doe de kerriepoeder er ook bij.
Roer het door elkaar



Prak het fijn met een vork.
Breng het op smaak met peper.
Roer het door elkaar.
Lekker op een broodje of een cracker.