

AVOCADO PAASEI



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Gemarineerde paprikastukjes 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 500 g tonijn (blik)
- 375 g groentechips
- 250 g Bresc Gemarineerde paprikastukjes
- 125 g Bresc Gehakte sjalot
- 10 st avocado
- 10 st plakken jonge kaas
- 10 st viooltjes
- 5 st eieren (gekookt)
- 5 st augurk
- 10 takjes cress

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de avocado horizontaal door en verwijder de schil en pit. Maak een salade van de tonijn, eieren, fijngesneden augurk, sjalot en gemarineerde paprikastukjes. Breng de salade op smaak met peper en zout en vul de avocado door het gat op te vullen, wat door het verwijderen van de pit is ontstaan. Plaats de twee helften weer op elkaar en druk stevig aan. Draai de groentechips fijn in de keukenmachine en paneer de avocado met dit mengsel. Snijd de plakken kaas diagonaal door en bak deze krokant in een koekenpan. Plaats de avocado op een bord en werk af met de kaascracker, een viooltje en de takjes cress.