



# Bruschetta met pittige guacamole en haring



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 ciabattabrood (in plakjes gesneden)  
olijfolie  
2 rijpe avocado's  
1 rode ui (fijngesneden)  
1 limoen (sap en geraspte schil)  
peper en zout  
1 tomaat (in kleine blokjes)  
1 teentje knoflook (geperst)  
1 potje haring  
1 eetlepel roze peperbolletjes  
1 bosje koriander

## Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de plakjes ciabatta met olijfolie en grill ze mooi goudbruin in een grillpan of in de oven onder de hete grill.
- 2.** Verwijder de schil en de pit van de avocado's. Prak het vruchtvlees fijn en meng met de rode ui, het limoensap, peper, zout, tomatenblokjes en knoflook.
- 3.** Bestrijk de plakjes ciabatta met de guacamole. Leg hier stukjes haring op. Werk af met roze peperbolletjes, koriander en geraspte limoenschil.