



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.