



Crème van erwten en avocado met zalmeitjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kopjes diepvrieserwten
1 rijpe avocado
1 eetlepel limoen (sap)
peper en zout
1 potje zure room (klein)
1 potje zalmeitjes

Bereidingswijze

- 1.** Kook de diepvrieserwten één minuut en giet door een zeef. Spoel met koud water en laat even uitlekken.
- 2.** Schil de avocado en verwijder de pit. Meng de erwten met de avocado en pureer in de blender of met de staafmixer.
- 3.** Voeg het limoensap, peper, zout en de zure room toe. Blend nog even kort.
- 4.** Verdeel over glaasjes en werk af met zalmeitjes.