



GEBAKKEN EI - GUACAMOLE TOAST

@food.inmotion

INGREDIËNTEN (VOOR 1 TOAST):

Voor de guacamole:

- 2 avocado's
- 1 eetlepel limoensap
- 1 tomaat, middelgroot
- 1/4 rode ui
- Cayennepeper en zout

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ei
- 1 snede volkoren brood
- 2 eetlepels guacamole

BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 10 minuten
- Totale bereidingstijd: 15 minuten

BEREIDINGSWIJZE

01

Snij de avocado's in de helft en verwijder de pit. Doe het vruchtvlees in een diep bord en prak met een vork.

02

Voeg 1 eetlepel limoensap toe om verkleuring van de avocado's tegen te gaan.

03

Verwijder de pitjes uit de tomaat en snij in kleine blokjes.

04

Pel de rode ui en snij 1/4 fijn.

05

Meng alles goed onder elkaar en breng op smaak met cayennepeper en zout.

06

Verhit 1 eetlepel olie en bak het eitje.

07

Toast het brood en besmeer met 2 eetlepels guacamole. Serveer hierop het gebakken eitje.