



## **AVOCADO VAN DE GRILL.**

Reken een halve, rijpe avocado p.p.

Snij de avocado door midden, verwijder de pit voorzichtig. Er moet een “kuiltje” in het midden overblijven.

Bestrijk de avocado met citroen- of limoensap, met olie en peper . En wat zout. Een simpele vinaigrette, dus.

Laat enkele minuten marinieren, en daarna DROOGDEPPEN.

Maak een mierzoete, sterke espresso-koffie. En druppel een half theelepeltje in het kuiltje van de avocado.

Leg 5 minuten op de BBQ, de avocado hoeft niet “gaar” te zijn. Een paar donkere grillstrepen zijn voldoende.

Lekker met een stukje stokbrood.....