

Tomaten-, sardine- en guacamoleglaasjes



12 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

2 glaasjes van 105g la belle-iloise tomaat en sardine concassé
1 avocado (ongeveer 250g)
1/2 kleine sjalot (ongeveer 10g)
2 eetlepels citroensap (ongeveer 15g)
3 snufjes zout
Een paar druppels groene tabasco (of rode)
20 blokjes feta gemarineerd in olie
Ter decoratie: een koriander- of venkelblad

De fasen

- 1- Snijd het sjalotje fijn
- 2- Stamp het avocadovruchtvlees grof met het citroensap, zout en tabasco
- 3- Verkruimel de feta
- 4- Verdeel de guacamole over de bodems van de glaasjes
- 5- Werk af met de tomaat en de concassé van sardines
- 6- Beleg elk met fetakaaskruimels en een takje kruiden
- 7- Zet minstens 30 minuten in de koelkast voor het opdienen