

# Thermomix guacamole



## Ingrediënten

- 1 ajuin
- 1 rood pepertje
- sap van 1 limoen
- snuifje zout
- 10 gr olijfolie
- 1 tomaat
- 2 avocado's



## Instructies

- Doe de ui, rode peper in de mengbeker 5 seconden/snelheid 5
- Voeg het zout, olijfolie, tomaat in 4 gesneden en het sap van de limoen toe 3 seconden/snelheid 5
- Voeg de avocado's gesneden in stuken toe en meng 5 tot 10 seconden/ linksomdraai/ snelheid 5. Voeg nog kruiden toe naar smaak.
- Serveer meteen of laat afkoelen in de frigo. Het beste is om de pit van de avocado mee in je guacamole te leggen zodat deze niet verkleurd.