



Thermomix Zoete aardappel met avocado en ei

Ingrediënten

- 3 zoete aardappelen
- 4 eieren
- 2 avocado's
- peper
- kruidenzout
- 65 gr yoghurt of skyr



Instructies

- Verwarm de oven voor op 190 graden, was de zoete aardappelen (met schil) prik drie maal in
- Voeg toe aan de oven en laat 30-45 min garen (naargelang de grote)
- Voeg ondertussen 4 eitjes toe aan het varomamandje voeg toe aan de mengbeker
- Voeg 400 gr warm water toe aan de mengbeker 15 min/varoma / snelheid 2
- Haal uit en spoel met koud water, pel de eieren
- Als de zoete aardappelen gaar zijn, haal uit leg op een mooie schaal, snij ze door in de lengte
- Verwijder het water uit de mengbeker, droog de mengbeker uit, voeg de 3 van de 4 gepelde eitjes aan de mengbeker, voeg 2 avocado's in stukjes toe (uiteraard zonder schil en pit), peper, kruidenzout, 65 gr yoghurt of skyr toe
- Haal uit elke zoete aardappel met koffielepel 2 koffielepel vruchtvlees uit en voeg ook toe aan de mengbeker 1 sec/turbo, bekijk even de structuur (eventueel voeg nog 0.5 sec toe) en verdeel over de open zoete aardappelen
- Werk af met het laatste eitje dat je in schijfjes snijd en verdeeld over de zoete aardappelen