



RECEPTEN

AVOCADO GEVULD MET TOMAATJES EN GEITENKAAS UIT DE OVEN

Ingrediënten:

- 1 rijpe avocado
- 70 gram geitenkaas in kruimelblokjes
- 50 gram cherrytomaatjes
- 1 theelepel honing
- 1 eetlepel extra vierge olijfolie
- verse peper en zeezout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de avocado doormidden, haal de pit eruit. Haal er een beetje avocado uit, niet alles, laat een randje vlees zitten.

Snijd de avocado in stukjes. Snijd de geitenkaas in kleine brokkelstukjes. Snijd de cherrytomaatjes in kleine stukjes. Meng de olijfolie, peper en zout met de tomaatjes, avocado en geitenkaas. Bak 20 minuten in de oven.

