

## Tartaar van avocado met tomatensalsa

(voorgerecht voor 4 personen)

### Ingrediënten:

Avocado	2 stuks
Citroen	2 stuks
Tomatensalsa ( kant en klaar)	
Knoflookteentje	2 stuks
Olijfolie	
Peper	
Grof zeezout	
Rucola sla	
Cerise tomaatjes	



### Bereidingswijze:

- We beginnen met de avocado, halveer de avocado draai de 2 helften van elkaar af
- wip met de punt van een mes de pit eruit.
- Snij de avocado in 4 stukken en haal vervolgens de schil eraf.
- Snij de avocado dan in blokjes en doe dit in een mengkom.
- Hak vervolgens de pecanoten klein en doe dit bij de avocado in de mengkom.
- Voeg hier aan wat citroensap toe naar eigen smaak.
- Hak ook de knoflook klein en voeg dit toe.
- Voeg een lekkere scheut olijfolie, peper en zout.
- Meng dit allemaal lekker door elkaar en schep dit (in een vormpje) op het bord.
- Leg de tomaten salsa lekker speels eromheen
- en garneer het af met rucola en extra olijfolie,
- Leg als laatste de gehalveerde cerise tomaatjes erbij op het bord.