



EIERSALADE MET AVOCADO

INGREDIËNTEN

- 8-10 eieren
- 1 grote avocado
- 2 bosuitjes
- 2 el citroensap
- 2 el plantaardige yoghurt
- 1 tl Dyon mosterd
- 1 tl kerrie poeder
- Snufje (zoet) paprika poeder
- Zeezout
- Peper

WERKWIJZE

1. Kook de eieren in ongeveer 8 minuten hard.

2. Snijd ondertussen de bosuitjes in ringetjes

3. Snijd de avocado overlans doormidden en lepel het vruchtvlees eruit, snijd dit daarna in kleine blokjes.

4. Giet het kookwater van de eieren af en laat ze even schrikken onder de koude kraan. Pel ze daarna af en snijd in blokjes.

5. Doe alle ingrediënten in een kom en meng door elkaar, samen met het citroensap, geitenyoghurt, mosterd en kerrie poeder. Voeg naar smaak peper en zout toe

6. Doe de eiersalade met avocado in een mooie kom en bestrooi met een snufje paprikapoeder en dien op. Eet de salade met glutenvrije toastjes/crackers of schep in romaine slablaadjes.

Eet smakelijk!

