Wrap met watermeloen-guacamole en Brugge d'Or

Ingredienten:

- ½ avocado
- sap van ½ limoen
- 100 g watermeloen
- 8-tal takjes koriander, alleen de blaadjes
- 1 el pistachenoten
- enkele druppels groene tabasco (jalapeno)
- peper en zout
- 1 multigranenwrap
- 1 snede Brugge d'Or, korst verwijderd

Bereiding:

1. Verwijder de pit uit de avocado en schep het vruchtvlees uit de schil. Plet fijn met een vork en roer er het limoensap door.
2. Snijd de watermeloen in kleine blokjes en voeg toe aan de avocado.
3. Hak de koriander en pistachenoten fijn en roer door de guacamole. Voeg naar smaak enkele druppels groene tabasco toe en kruid bij met peper en zout.
4. Besmeer de wrap met guacamole. Leg er een snede Brugge d'Or op. Rol de wrap op en snijd schuin doormidden.

2 personen
20 min
Aperitief
1.5