

MEXICAANSE ONTBIJTBOWL

BENODIGDHEDEN VOOR 2 PERSONEN:

VOOR DE AVOCADOSALADE:

2 avocado's, in blokjes
300 gr kerstomaatjes, gehalveerd
1 rode ui, fijngehakt
1 handje koriander, fijngehakt
1 limoen, het sap
peper
zout

VOOR DE GEBAKKEN GROENTEN:

2 zoete aardappelen, in blokjes
1 courgette, in blokjes
1 tl komijn
olijfolie
peper
zout

VOOR HET ROEREI:

4 eieren
olijfolie
peper
zout

VOOR DE AFWERKING:

hotsaus
verse koriander

1. Meng alle ingrediënten voor de avocadosalade.

2. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Voeg de blokjes zoete aardappel toe en bak tot ze zacht zijn. Voeg op het einde de courgetteblokjes toe en laat die nog enkele minuten meebakken. Kruid met peper, zout en komijn.

3. Kluts voor het roerei de eieren met peper en zout. Verhit een scheutje olie in een pan en giet er het ei-mengsel in. Laat even stollen en roer vervolgens het ei tot kleine stukjes.

4. Doe alles in een bowl. Werk af met hotsaus en koriander.

