**Guacamole**

De echte Tex-Mex-kok moet guacamole op zijn repertoire hebben staan. Het wordt meestal als dipsaus geserveerd met tortillachips. Verder wordt het als bijgerecht gegeven bij barbecuevlees en chili's en is het een ingrediënt in Tex-Mex-specialiteiten als flauta's, chimichanga's en enchilada's.

**Ingrediënten:**

1 middelgrote ui, fijngehakt

1 teentje knoflook, geperst

geraspte schil en sap van 1/2 limoen

1,25 dl tacosaus

3 grote avocado's

snufje zout

1 el gehakte verse koriander

korianderblaadjes, voor de garnering

**Bereidingswijze:**

Meng in een grote kom ui, knoflook limoensap en -schil en de tacosaus. Snijd de avocado's in de lengte doormidden en haal de helften voorzichtig, iets draaiend van elkaar Verwijder de pit met een mes. Leg de avocado helften met de snijkant omlaag op een snij-plank. Snijd de schil in de lengte licht in en schil de helften. U kunt ook het vruchtvlees er met een lepel uit scheppen; schraap daarbij de schil goed schoon. Hak het vruchtvlees grof en voeg het meteen aan het mengsel in de kom toe. Gebruik een vork of garde om de avocado fijn, maar niet te fijn te maken. Breng de guacamole op smaak met zout, peper en koriander en garneer deze met korianderblaadjes. Als dipsaus voor 8 personen.