**Gegrilde avocado**

avocado’s

**peper en zout**  
**olijfoliespray**

Halveer de avocado’s en verwijder de pit. Bestuif het snijvlak met olijfoliespray. Kruid met peper en zout.

Grill de avocado’s om te beginnen op het snijvlak ‘a la plancha’ op de barbecue. De bedoeling is dat het vruchtvlees gaart door de warmte van de plaat op te nemen. Keer ze na een paar minuten om.

Als de schil begint te kleuren, draai je ze nog één keer om en laat het vruchtvlees kleuren. Controleer met een spiesje of het vruchtvlees gaar is.

Je kan het kuiltje waar de pit zat, vullen met kruidenboter of met een sausje naar keuze. Dien op in de schil, als bijgerecht bij andere barbecuegerechtjes.