**Avocado met Belgische kaviaar**

rijpe avocado
Griekse yoghurt
bieslook

toastbrood
citroen
peper & zout
Belgische kaviaar

Pureer de avocado met de Griekse yoghurt tot een romige mousse. Voeg naar smaak citroensap en kruiden toe.

**In een champagnecoupe**: een bodem mousse en daarop in het midden een eetlepel kaviaar.

Je kan dit sober afwerken met een toefje zure room en wat bieslook. Geen overdaad nodig, de focus moet op de kaviaar blijven rusten. Deze delicatesse eet je normaal niet elke week…