



Roerei met avocado en rucolapesto

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 15 g verse peterselie
- 🥄 ½ teen knoflook
- 🥄 40 g rucola
- 🥄 25 g salade pijnboompitten
- 🥄 40 g geraspte kaas mild 30+
- 🥄 2 el milde olijfolie
- 🥄 1 el water
- 🥄 1 eetrijpe avocado
- 🥄 5 witte scharreleieren
- 🥄 65 ml halfvolle melk

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de peterselie grof en de knoflook in plakjes.
2. Doe de peterselie, knoflook, rucola, pijnboompitten, 15 g kaas, $\frac{3}{4}$ van de olijfolie, het water en peper in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot pesto.
3. Voeg eventueel wat water toe om het iets gladder te maken.
4. Snijd de avocado in de lengte doormidden.
5. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en snijd in dunne repen.
6. Klop de eieren los met de melk en peper.
7. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op laag vuur, voeg het eimengsel toe en roer rustig met een houten lepel tot het ei net gestold is.
8. Schep voorzichtig $\frac{1}{3}$ van de rucola-pesto erdoor en verdeel over kommen, bewaar de rest van de pesto.
9. Verdeel de avocado erover en bestrooi met de rest van de kaas.
10. Breng op smaak met peper.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

