

## Guacamole

- 1 kleine ui fijngehakt
- 1 rijpe tomaat
- 5 takjes verse koriander, fijngeknipt
- 2 rijpe avocado's
- zout, peper
- limoensap, scheutje balsamico-azijn



## Bereiding

Hak de ui in de **QuickChef**, voeg de tomaat en het vruchtvlees van de avocado's toe en maal voorzichtig rond. Het mag een vrij grove puree zijn. Breng de guacamole op smaak met zout, peper, limoensap, balsamico-azijn en de geknipte verse koriander. Eventueel een scheutje maggie toevoegen.

Serveertip: Vul de **Allegra Kommen** met tacoships en zet de guacamole in een klein kommetje in het midden.

© Tupperware MV02.2009

## Gevulde eieren

- 6 eieren
- 2 afgestreken eetlepels mayonaise
- grove mosterd
- verse peper&zout
- snufje kerriepoeder
- snufje nootmuskaat
- 1 afgestreken theelepeltje suiker



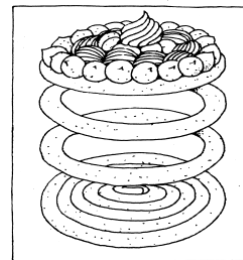
Kook de eieren gedurende minimaal 10 minuten en laat ze afkoelen. Spoel ze eventueel af met koud water. Pel de eieren en halveer ze en verwijder de dooier. Meng de eierdooiers in een kommetje met de mayonaise, mosterd, peper, zout, kerriepoeder en nootmuskaat. U kunt eventueel wat yoghurt aan het mengsel toevoegen, dit maakt het wat luchtiger. Doe het mengsel in de **Grote Garneerspuit** en garneer de uitgeholde eieren met een mooi toefje eimengsel.

Heerlijk hapje voor bij de borrel!

© Tupperware MV02.2009

## Meringuetaart

Voor de schuimrand klopt u 6 (verse!) eiwitten met 500 g witte basterdsuiker zeer stijf in de Superkom Senior. Vul de **Grote Garneerspuit** met dit mengsel.



Pak vier stukken bakpapier en teken daar m.b.v. een bord even grote cirkels op (Ø ca. 18 cm) of gebruik de **MFV Ovenmatten**. Vervolgens: Spuit u één cirkel van buiten naar binnen helemaal vol met stijf eiwit (grote cirkel spuitmond); dit wordt de taartbodem. Op twee stukken bakpapier spuit u alleen de buitenste rand en op het vierde stuk bakpapier (of MFV Ovenmat) spuit u de cirkel weer helemaal vol; dit wordt het deksel van de taart. Versier dit deksel met diverse spuitmondjes zodat u een vrolijk geheel van rozetjes, puntjes, torentjes en lintjes krijgt.

De eiwitvormen bakt u, evt. in meerdere keren, in een voorverwarmde lauwwarme oven (100–125°C) in 1½ uur met de ovendeur op een kier. Plak de losse randen en de bodem aan elkaar vast met stijf eiwit en laat dit nog even drogen in de oven.

Vul deze sneeuw witte meringue-trommel met ijsbollen en/of vruchten of kant-en-klare bavarois (vlak voor serveren pas erin schenken).

Tijdrovend maar zeker de moeite waard als afsluiting van een feestelijk diner.

Smakelijk !!  
Tine Monserez  
[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)