

Crunchy Avocado Bruschetta

Ongeveer 14-16 stuks

60 g pompoenpitten
55 g zonnebloempitten
55 g sesamzaadjes
½ tl turmeric
½ tl komijnpoeder
olijfolie
2 rijpe avocados
2 el citroensap
1 volkoren stok- of afbakbrood
1 teentje knoflook uitgeperst
peper & zout

Verwarm de oven op 180°C elektrisch.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.

1. Snij het brood in plakjes van ongeveer 1½ cm dik.
2. Meng de uitgeperste knoflook met een flinke scheut olijfolie en bestrijk de plakjes brood op allebei de kanten met de olie. Leg ze naast elkaar op een bakplaat en rooster allebei de kanten goudbruin.
3. Doe intussen de pompoenpitten, zonnebloempitten, sesamzaadjes, turmeric en komijn in een kom en meng alles goed door elkaar.
4. Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan en roerbak het zadenmengsel voor 2-3 minuten of totdat de pitten licht geroosterd zijn. Giet ze op een bord en zet opzij om af te koelen.
5. Lepel de avocado in een kom en prak het fijn. Roer er meteen citroensap doorheen om verkleuring te voorkomen. Voeg nu de knoflook, peper & zout naar smaak toe en roer het mengsel goed om.
6. Als het brood gekoeld is, smeer er een laagje avocado op en druk het broodje met de avocado-kant in het zadenmengsel. Herhaal dit voor alle broodjes. Ze zijn klaar om te serveren.