

Guacamole

Opskrift til Som tilbehør: 4 personer

Her er en opskrift på min bedste guacamole. Den er med små stykker rødløg, persille og peberfrugt. Dette kan sagtens undlades, men jeg elsker når min guacamole har lidt bid og masser af smag.

Forberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 2 avocadoer
- 1/2-1 fed hvidløg (alt efter hvor stærk du ønsker den)
- 1 spsk. limesaft
- 2 store spsk. cremefraiche (kan undlades)
- 1/2 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 spsk. finthakket rødløg
- 1 spsk. finthakket persille eller frisk koriander
- 1 spsk. finthakket peberfrugt

Sådan gør du

1. Kom avocado, hvidløg, limesaft, cremefraiche, salt og peber i en minihakker eller food processer og kør rundt til det er en helt cremet avocadocreme. Smag evt. til med ekstra limesaft, salt eller hvidløg.
2. Skær så rødløg, persille og peberfrugt ud i små tern og vend dette rundt i avocadocremen