

inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Grönsaker, Såser & röror

RUSTIK GUACAMOLE

Ingredienser

2 st avokado *(mogen)*
1 klyfta vitlök
1/2 st rödlök
1 st chili, röd
1 st tomat *(valfritt)*
1 st lime
salt
svartpeppar *(från kvarnen)*

Gör så här

Jag föredar min guacamole lite klumpig och crunchy och om du såväl som jag vill ha en rustik guaca så undvik stavmixer eller andra roterande knivar.

Dela avokadon, ta bort kärnan och skrapa ur fruktköttet.
Dela avokadon i mindre bitar och mosa försiktigt
Hacka rödlök väldigt fint.
Hacka eller pressa vitlöken (jag föredrar hacka).
Ta bort kärnhus och hacka chilin.
Dela tomaten, gröp ur kärnhuset och hacka i små bitar
Blanda avokadomoset med lök, vitlök, chili och tomat.
Pressa över lime samt salta och peppra till önskad smak.

Eventuellt kan man späda guacan med lite gräddfil