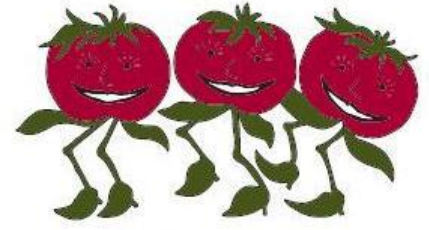


Hjemmelaget guacamole



Antall porsjoner:	Ingredienser:
2	1 moden avocado
	1-2 hvitløksbåter fra Engebretsens Provence hvitløksbåter
	½ sitron eller lime
	½ chili
	Salt og pepper
	(Litt rømme)

Fremgangsmåte:

Del avocadoen i to på langs ved å skjære forsiktig rundt steinen. Sett knivbladet i steinen og vri rundt for å få løs steinen på en enkel måte. Bruk en skje til å grave ut innholdet i avocadoen. Ha det i en skål.

Bruk en gaffel (evt. morter eller stavmikser) til å knuse innholdet sammen til en jevn og fin masse. Finhakk hvitløksbåter og chili og bland i. Ha i litt sitronsaft, eller limesaft, og smak til med salt og pepper. For en mildere og rundere smak er det godt med en liten klatt rømme i.

Guacamole er veldig godt som en sunn dip til grønnsaker eller snacks. Det er også godt på brødkiva og til tacoen.