

## Avokadokräm

### Ingredienser:

Portioner: 6-8

- 3 mogna avokador
- 3 msk pressad citronjuice
- 2 msk lättmajonnäs
- 3 msk crème fraiche
- salt, peppar och en gnutta kajennpeppar
- några myntablad



### Gör så här:

Dela avokadorna på mitten och ta ut kärnorna. Gröp ut köttet och mosa det i en skål tillsammans med citronjuicen, som hindrar avokadon att mörkna. Börja med 2 msk citronjuice och smaka av. Blanda i majonnäs och crème fraiche och blanda väl (blir slätast med mixerstav). Smaka av med kryddorna och ev. lite mer citronjuice. Hacka några myntablad mycket fint och blanda försiktigt ner i krämen. Servera som tillbehör till tex bulgursallad eller dylit