



SKALDJUR

# Heta kräft- & avokadostrutar

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Små nachostrutar, eller Tacocones som de heter enligt paketet, har jag tagit till mitt mathjärta.

De är behändiga att äta och kan fyllas med vad man har lust för. Här har jag valt ett lite heta smaker med en kräftskivetanke men de passar även bra vid andra tillfällen förstås.

Du kan även välja att göra denna rätten i långpanna med nachochips. Lägg nachochipsen i botten av långpannan, kräft & avokadoröra ovanpå och ett lager till med nachochips och ost ovanpå härligheten. Gratinera tills osten har smält och fått en fin gyllene yta.



## INGREDIENSER

3 stycken avokado  
250 gram kräftstjärtar  
4 teskedar färsk citronjuice  
60 gram finhackad dill  
200 gram riven västerbottenost  
1-2 matskedar finhackad röd chili av mediumkaraktär

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll bort eventuell vätska från kräftstjärtarna och lägg dem på ett hushållspapper för ytterligare torkning.
- 2** Gröp ur avokadoköttet och mixa eller mosa det fint. Riv osten. Grovhacka kräftstjärtarna.
- 3** Blanda ihop avokadomoset, kräftor, dill och ost i en skål, men spara lite ost till gratineringen. Fyll strutarna med röran och toppa med ost.
- 4** Lägg dem i en ugnform och gratinera i ugnen på 200 grader i cirka 8 minuter eller tills osten är gyllenbrun.  
Smaklig Spis!