



VEGETARISK

Koriander & Pecorino Guacamole

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **10 min** Portioner: **6**



En härlig guacamole är svårt att motstå och kan ju varieras en hel del. Passar som tillbehör till nachos förstås, men även till kyckling, fläskkött, fisk och skaldjur.

Det här receptet är en god guacamoleversion med färsk koriander, mycket chili och pecorinoost.



INGREDIENSER

- 2 stycken mogna avokado
- 1.25 deciliter creme fraiche (34%)
- 1 kryddmått salt
- 2 tesked finhackad röd chili
- 1 kryddmått socker
- 2 matskedar färsk limejuice
- 3 stycken rivna vitlöksklyftor
- 1.5 deciliter finriven pecorinoost

1 deciliter färsk hackad koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gröp ur avocadoköttet och lägg i en skål som du kan använda stavmixer i och mixa lätt, men inte till puré, det ska vara lite struktur kvar.
- 2** Blanda ner den de övriga ingredienserna och rör runt ordentligt med en sked.