



VEGETARISK

Jennifers guacamole

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Du kommer aldrig vilja köpa färdig guacamole efter att ha gjort den här!

Vi gör alltid vår egen guacamole. Det är superenkelt och smakar så mycket bättre. Du vet vad du stoppar i dig, inga konstiga ingredienser som det kan vara i de färdigköpta. Prova och du kommer alltid att vilja göra hemlagad guacamole.



INGREDIENSER

- 2 avokador, mogna
- 0.5 tesked flingsalt
- 1 matsked färskpressad limejuice
- 0.5 deciliter finhackad rödlök
- 1 färsk röd chili, finhackad (smaka av)
- 0.5 deciliter finhackad färsk koriander
- 1 stor tomat, hackad
- 1 nypa mald kummin
- 1 nypa cayennepeppar
- svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

1

Dela avokadon och ta ur kärnorna. Gröp ur fruktköttet. Lägg fruktköttet i en skål och mosa sönder med en gaffel. Det får gärna vara lite bitar av avokadon i röran så mosa inte för mycket.

2

Lägg i alla ingredienser i skålen och blanda ihop. Smaka av och krydda mer om det behövs.