GENERELL

Guacamole

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Den här gucamolen är mosad och blandas med hackad tomat, lök och jalapeno. Antingen är en guacamole alldeles slät som en krämig sås eller så är den chunky med grovhackade bitar som här. Båda har sin plats på bordet och de används lite olika.

Beroende på hur du ska servera guacamolen kan kryddningen varieras.
Om guacamolen ska ätas till kryddstarkt kött/grönsaker/fisk är det godast att hålla den sval och ganska neutral i smaken.
Ska den bli en god dip till majschips eller liknande, kan man krydda extra. Välj typiska mexikanska kryddor som till exempel spiskummin eller chipotle. Tycker man om färsk koriander kan den hackas och röras i. En skvätt Cholula (el Sriracha) sitter inte heller fel, tycker jag.
Smaken är som baken, så blanda, låt dra och smaka dig fram till din favorit!

INGREDIENSER

2-3 mogna avokador
0.5 rödlök liten finhackad
1 jalapeno, finhackad
2 tsk färskpressad limesaft

1 tomat, liten, urkärnad, hackad
1 hackad liten vitlöksklyfta
2-3 msk gräddfil el yoghurt (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka chili, lök och vitlök. Kärna ut tomaten och hacka den. Mosa avokadorna men låt lite småbitar vara kvar. Rör ut den mosade avokadon med några matskedar yoghurt eller gräddfil. Smaka av med lite salt och limesaft. Vänd ner hacket och blanda. Låt dra en stund och smaka av. Lägg till andra kryddor (se ovan) om du vill.