



SÅS

Avokadokräm

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **6**



Jag är beroende av avokado och dess krämiga textur och mångsidighet. Den här frukten gör sig väldigt bra med bara lite salt och olivolja och den är en underbar bas till asiatiska, sydamerikanska och europeiska smakkombinationer.

Den här krämen är perfekt som topping till fisktacos.



INGREDIENSER

- 1.5 tsk mald koriander
- 4 st mogna avokador
- 1.8 dl creme fraiche
- 2 msk färsk limejuice
- 0.5 tsk nymalen svartpeppar
- 1.5 tsk mald kummin
- 1 tsk havssalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela avokadon på hälften och skopa ur innehållet i en matberedare.
- 2** Tillsätt creme fraiche och resterande ingredienser, mixa tills du får en slät kräm.