



Avokadosoppa

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Jag besökte nyligen en avokadogård i Kalifornien. Bonden plockade en avokado till mig, skar den i mitten, strödde på lite salt och olivolja. Det var utan tvekan den bästa avokado jag någonsin har smakat i mitt liv. Det påminde mig att man enbart ska äta avokado när de är perfekt mogna för säsongen och med de enklaste tillbehören.

Den här soppan förstärker den naturella smaken och den krämiga konsistensen av avokadon. Den kan göras några timmar i förväg innan den serveras.



INGREDIENSER

- 1 st liten röd lök
- 3.5 dl kall kycklingbuljong
- 2 tsk grovt riven ingefära
- 2.25 dl skalad, kärnad och hackad gurka
- 1 st vitlöksklyfta
- 2 msk färskt hackad gräslök
- 1 stor avokado
- 0.5 tsk havssalt
- 80 ml creme fraiche

1 msk färsk citronjuice
1 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sautera den finhackade löken i het olja i en stekpanna på mediumvärme i 3 minuter. Tillsätt ingefäran och den finhackade vitlöksklyftan och sautera i 1 minut. Ta sedan plattan från värmen.
- 2** Dela avokadon i mitten och gröp ur innehållet. Lägg det i en mixer tillsammans med gurka och citronjuice och mixa tills slät. Tillsätt sedan lökmixen och gräslöken och mixa igen tills slät.
- 3** Häll sedan över avokadomixen i en stor skål och blanda i kycklingbuljong, crème fraîche och salt. Täck över och kyl.
- 4** Servera i djupa skålar och garnera med tärnade plommontomater.