



GENERELL

Avokadodressing

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4-6**



Fräsch salladsdressing på avokado med parmesan och frisk smak från citron som smakar bra till allt grönt, kyckling och fisk!



INGREDIENSER

1 st mogen avokado
0.75 dl olivolja, ca
0.5 dl riven parmesan, ca
1 vitlöksklyfta
2 msk nypressad citronsaft el vinäger
smaka av med worcestershiresås
smaka av med salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Dela, ta bort kärnan och gröp ur avokadon. Lägg i en mixer. Tillsätt olja, parmesan, vitlök, citronsaft och pixa ihop till en slät och krämig dressing. Tillsätt mer olja om det behövs. Smaka av med några nypor salt och peppar, några stänk worcestershiresås och ev. mer citronsaft. Dressingen kan sparas

några dagar i kylan.