



Min guacamole

Kock: **Frank Steen** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Skulle vilja dela med mig av mitt recept som jag har gjort i många år.

Se till att komma över perfekt mogna avocados.



INGREDIENSER

- 4 st avokado
- 3 kvistar färsk koriander
- 2 st tomater
- 1 st gul lök
- 4 st vitlöksklyftor
- 1 st grön chili
- 1 st röd chili
- 2 st lime
- 1 msk salt
- 1 msk peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka lök, koriander, tomat och chili.
- 2** Använd en gaffel och blanda ihop med den skalade avokadon.
- 3** Strö över salt och peppar.
- 4** Pressa limen över blandningen.
- 5** Låt stå kylt en stund innan servering.
- 6** Hoppas det smakar!