

Mor Lizzi's opskrifter.

Fyldte avocadoer

Ingredienser:

2 avocadoer

Ferske rejer gerne friske med skal

1 rødløg

citronsaft

Sauce:

1/2 dl. creme fraiche

1/2 dl. Mayonnaise

1 bønne dild

salt og peber

Tilbehør:

1 citron

Giabatta flute.

Fremgangsmåde:

1: Del avocadoerne på langs, fjern stenen og tag kødet ud med en ske og mos det. Dryp lidt citronsaft over, så mørkner avocadokødet ikke.

2: Rør Creme fraiche og mayonnaise sammen. Hak dilden fint, der skal være ca. 2. spsk. og rør den i saucen. Smag til med salt og peber. Pil og hak løget fint. Blandes med avocadokødet og rejer.

3: Kom blandingen tilbage i avocadoen og server sammen med ristet brød og citron og toppet med rejer.

