



GUACAMOLE

MED PÄRONTOMAT



vikentomater<sup>®</sup>

Avokado är huvudingrediensen i guacamole, men vi har förstås också Vikentomater i vårt recept, allra helst pärontomater som har rätt smak och konsistens.

2 mogna avokado  
6 pärontomater, röda eller gula  
1 vitlöksklyfta  
1 scharlottenlök  
2 msk jungfruolivolja  
1 tsk örtsalt  
½ krm cayennepeppar  
2 krm paprikapulver  
1 tsk pressad citron

Skala och mosa avokadon samt hacka tomaterna fint. Lägg i en skål och tillsätt pressad vitlök, scharlottenlök, citronsaft, olivolja och kryddor. Smaka av och dra eventuellt några varv med pepparkvarnen. Tillsätt gärna lite mer olivolja vid servering.

Guacamole är ett klassiskt tillbehör till mexikansk mat, men den passar också väldigt bra till grillat kött. Röran kan också användas som dipp till stavar av morötter, gurka och andra grönsaker.

Mer nyheter, info och recept på  
[www.vikentomater.se](http://www.vikentomater.se)