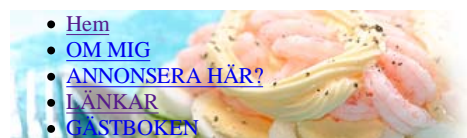


[Gå till innehåll](#)

- [Hem](#)
- [OM MIG](#)
- [ANNONSERA HÄR?](#)
- [LÄNKAR](#)
- [GÄSTBOKEN](#)

KRYDDBURKEN



[« Yoghurt-dessert med Nötter & Honung](#)
[Laxwraps i tortillabröd med Guacamole »](#)

Guacamole

Publicerad den 28 oktober 2009 i kategorin [GI](#), [Grönsaker & Rotsaker](#), [Såser & Dressingar](#), [Tilltugg](#) och [Vegetariskt](#). [4 Kommentarer](#) Ettiketter: [avocado](#), [bilder](#), [dipp](#), [d'elidas chilisås](#), [foto](#), [god röra](#), [guacamole](#), [kall sås](#), [kryddbурken](#), [matblogg](#), [mexikansk](#), [recept](#), [tacos](#), [tillbehör](#).



Guacamole är GOTT! Och då menar jag inte guacamole man kan köpa i affären utan den ska absolut vara hemmagjord! Guacamole med avokado är en himmelsk god dip, eller sås eller krämigt tillbehör, välj själv! Hur smaken och konsistens blir beror helt på hur mogen avokadon är. Personligen tycker jag inte om när den är allt för mogen, köttet får inte vara vattnigt mosigt. Det ska vara fast men inte stenhårt, och istället för att mosa den vill jag gärna ha den i mindre finskurna bitar i min guacamole! Och ju mer mogen avokado desto grönare gucca, därför är min inte illgrön! 😊 Sådär gjorde jag min :

4 port

Det här behöver du :

- 2 avokado
- ½ tomat (eller 2 små)
- 2 finhackade vitlöksklyftor
- 1½ dl crème fraîche
- ½ pressad citron
- 1 msk D'Elidas chilisås
- En nypa flingsalt
- Nymalen svartpeppar

GÖR SÅHÄR :

Dela avokadorna och gröp ur köttet. Finhacka till mindre bitar. Dela tomaterna och ta bort kärnorna och finhacka. Finhacka även vitlök. Blanda ihop med crème fraîche. Pressa över en halv citron. Smaksätt med D'Elidas chilisås, och slutligen flingsalt & nymalen svartpeppar.



Här har vi fått användning av Jolines fina tomater från hennes planta som planerades i förskolan innan sommarlovet! Dom har legat några veckor nu i köksfönstret och gått från gröna till fint röda! Härlig smak!



Skär bort kärnorna från tomaterna och finhacka resten.



Guacamolen är klar! Nu är det bar att avnjuta som dipp till grönsaksstavar... Som tillbehör till grillade hamburgare... Till tacos... Till grillad fisk... Till... Ja, precis vad som helst egentligen! Men den ska vara kall när den serveras! 😊

4 Svar till "Guacamole"

[RSS för det här inlägget](#) [Länkadress](#)

- [Sofie](#)
28 oktober 2009 kl 20:08

Rekommenderar att göra endast med avocado, vitlök, salt, peppar, citronsaft, 1 msk creme fraiche paprika/chili (+ ev lite finhackad röd chili). Helt otroligt, och avocadosmaken känns mer.
- [ullis](#)
28 oktober 2009 kl 20:41

Vilka fantastiska bilder, vilka underbara recept. Vad duktig du är! det är verkligen en fröjd att kika in var dag!
- [Anders](#)
29 oktober 2009 kl 7:26

Jag föredrar dock guacamole utan creme fraiche och med riktiga chilifruktur. Men det kanske är bättre med lite CF i om man ska dippa till snacks och sånt...
- [Therese](#)
29 oktober 2009 kl 19:48

Såg ut riktigt gott ut, få prova att hacka den nästa gång istället för att mosa..
Trevlig helg

Skriv ett svar