Avokado- og wasabikrem



Ingredienser

♥ 1 stor, moden avokado (eller 2 små)
♥ 2 ss majones
♥ 1 ss crème fraîche
♥ 1 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ss riseddik
♥ 0,5 lime
♥ 2 ts wasabi (se tips)
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Rens avokado og ha i en liten food processor sammen med de øvrige ingrediensene.

Kjør dette sammen til en jevn krem. (Du kan også bruke en stavmikser til å mose ingrediensene sammen.)

Smak til kremen i tilfelle den trenger litt ekstra hvitløk, lime, wasabi og/eller salt.

Tips

♥ Wasabi (paste) fås kjøpt på små tuber og er en klassisk ingrediens i det japanske kjøkken. Husk at dette er sterke saker. Tilpass mengden så du får den styrkegraden på avokadokremen som du liker best.

♥ Avokado bør være godt moden og myk for best resultat. Kjøp gjerne et par ekstra i tilfelle noen av de du kjøper er brune inni.

♥ Kremen kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager. Dekk til med plastfolie eller tett lokk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/avokado-og-wasabikrem