Avocado Crema (Avokadokrem)



Ingredienser

♥ 3 store avokado (se tips)
♥ 20 g frisk koriander (se tips)
♥ 1,5 dl seterrømme (se tips)
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ 2 lime, presset saft
♥ flaksalt (etter smak)

Fremgangsmåte

Ha alle ingredienser unntatt salt i en food processor.

Kjør blandingen sammen til en glatt krem.

Smak til kremen med ønsket mengde salt (og juster eventuelt også med litt ekstra limesaft og/eller presset hvitløk).

Ha kremen i en serveringskål.

Tips

♥ Til denne oppskriften trenger du 3 store, fine og godt modne avokadoer. Kjøp gjerne med noen ekstra siden det jo alltid er litt usikkert om avokadoene kan være litt brune inni slik at det er noe du må skjære bort.

♥ 20 gram frisk koriander tilsvarer en god bunt. Jeg bruker bladene og ikke så mye stilk.

♥ Anbefaler at du bruker seterrømme og ikke lettrømme siden kremen kan bli for tynn i konsistensen med lettrømme. Du kan alternativt bruke tykk, gresk yoghurt i stedet for seterrømme dersom du ønsker en litt lettere avokadokrem.

♥ Avokadokremen smaker aller best helt nylaget. Får du rester, kan du ha kremen i en boks med lokk og oppbevare i kjøleskapet i noen dager.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/avocado-crema-avokadokrem