

Avokadokräm med löjrom

Vad härligt med helg igen! I ett större perspektiv går veckorna ganska fort. Advent och jul känns inte alltför långt bort. I helgen ska jag börja ta in lite grankvistar. Var i Birsta igår och köpte hyacinter och massor med ljus.

Åt en jättegod förrätt förra helgen som jag tänkte tipsa om, ett litet snapsglas fyllt med en god avokadokräm som toppats med massa gott!





Avokadokräm med löjrom

4 personer

2 avokado

2 msk creme fraiche

1 1/2 msk pressad citronsaft

Salt

Ett par stänk tabasco

Små dillvippor

2 msk mycket finhackad rödlök

100 g löjrom eller annan god rom

Svartpeppar från kvarn

4 små trekanter av citron

Gröp ur avokadon och mixa med creme fraiche och citronsaft till slät kräm i en matberedare. Smaka av med salt och gärna någon droppe tabasco, om du vill ha lite mer sting. Avokadoröran kan med fördel stå klar i kyl någon timme i förväg.

Klicka eller sprits avokadokrämen i glas eller skålar och toppa med lök, löjrom och dill. Avsluta med lite nymalen svartpeppar. Häng citronbiten på glaskanten.

Receptet hittade jag [här](#).