Avokádókrém

Előkészületi idő: **10 perc**	Sütési idő:	Nehézségi szint: **Könnyű**

Hozzávalók
- 1 kiskanál só
- 200 g tejföl
- 2 db érett avokádó
- 2-3 gerezd zúzott fokhagyma
- ízlés szerint frissen őrölt bors
- fél citrom leve

Elkészítés:

Az avokádókat félbe vágjuk, a magot eltávolítjuk és a zöld részt egy nagyobb keverő tálba kanalazzuk. A héját kidobjuk. Hozzáadjuk a tejfölt, a zúzott fokhagymát, és villával az egészet összetörjük, majd addig keverjük amíg homogén krémet nem kapunk. Ezután sóval, borssal és friss citromlével ízesítjük. Jó étvágyat hozzá!

Tipp: A boltban próbáljunk meg puhább avokádót vásárolni. Ha nem sikerül, otthon a kemény avokádót tegyük meleg, napos helyre és pár napon belül megpuhul. A puha, de még nem megbarnult avokádót akár villával is teljesen szét lehet zúzni és a krém puha lesz. Ha az avokádó éretlen és keményebb, akkor érdemes turmixgépet használni a krém elkészítéséhez.

Kép: foodandwine.com

Ajánlott termékek