

Mor Lizzi's opskrifter.

Fyldte avocadoer.

2 avocadoer
Ferske rejer gerne friske med skal
1 rød løg
citronsaft

Sauce:
1/2 dl. creme fraiche
1/2 dl. Mayonnaise
1 bønne dild
salt og peber

Tilbehør:
1 citron
Giabatta flute.

Fremgangsmåde:
Del avocadoerne på langs, fjern stenen og tag kødet ud med en ske og mos det.
Dryp lidt citronsaft over, så mørkner avocadokødet ikke.

Rør creme fraiche og mayonnaise sammen.
Hak dilden fint, der skal være ca. 2. spsk. og rør den i saucen.
Smag til med salt og peber.
Pil og hak løget fint og blandes med avocadokødet og rejer.

Kom blandingen tilbage i avocadoen og server sammen med ristet brød og citron og toppet med rejer.

