

Guacamole

GUACAMOLE

För 4 personer

2 st avokado

0,5 st lime

0,5 st rödlök

1 st vitlöksklyfta

0,5 msk röd chili

1 st tomat

1 krm cayennepeppar

2 nypor havssalt

HUSGERÅD

Skalkniv

Bunke

Måttats

Vitlökspress

Guacamole

Guacamole

Så här gör du

- Skala, dela och finhacka rödlöken
- Dela, kärna ur och skär tomaten i småbitar
- Finhacka chili
- Dela avokadon, ta bort kärnan, gröp ur och lägg i en skål
- Mosa avokadon med en gaffel och pressa över saften från limen
- Rör ihop
- Skala och pressa ner vitlöksklyftan
- Lägg i rödlöken, tomaten och chilin
- Rör om
- Smaksätt med cayennepeppar och salt och blanda samman

Nu är Guacamolen klar. Låt den vila en stund i kylan innan servering så att smakerna hinner ”gifta sig” med varandra.

Njut din Guacamole till [grillat](#), [tacos](#) eller [tapas](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#)