

Guacamole med sprøde sesamchips

Snack til 4

- 1 avocado (ca. 175 g)
- 1½ dl CremeFraiche 15%
- 1 tomat (ca. 50 g)
- 1 tsk fintrevet limeskal
- 1 spsk friskpresset limesaft
- 1 finthakket rødløg (ca. 75 g)
- 1 lille fed knust hvidløg
- 2 spsk hakkede korianderblade
- ½ tsk groft salt
- friskkværnet peber



Sprøde sesamchips

2 tortillas - usødede hvedepandekager,
ca. 20 cm i diameter
½ spsk Flydende margarine
1 æggeblomme
1 spsk sesamfrø - evt. blanding af sorte og hvide

Evt. pynt

friske korianderblade

Bagetid: ca. 5 min. ved 200°.

Flæk avocadoen på langs og fjern stenen.
Skrab avocadokødet ud med en ske og kom det i
Smooth Chopperen.
Tilsæt de øvrige ingredienser – hak undervejs !
gem lidt tomat (hakket) til pynt. Smag til.

Klip tortillaerne i mindre trekanter. Læg dem på en plade med
bagepapir.

Bland æggeblomme og det flydende fedtstof i et lille
Snackbægre og pensl trekanterne. Drys med sesamfrø. Bag
sesamchipsene midt i ovnen til de er gyldne og sprøde. Lad dem
køle af på en bagerist.

Pynt guacamolen med tomat og koriander. Server den sammen
med de sprøde sesamchips.

Hytteost - BACON DIP

225 g. cremet hytteost
1/8 til 1/4 tsk. Hvidlødspulver (1/8 tsk)
1/2 tsk. løg salt
2 spsk. mayonnaise
1 tsk. citronsaft
1 1/2 spsk. mælk
4-5 skiver sprød bacon, smuldret
paprika

Bland alle ingredienser i Smooth Chopperen undtagen bacon og paprika.
Bland i Smooth Chopperen indtil du opnår en glat konsistens.
Hæld blandingen i en fin Allegra Skål og med den lille Dejskraber røre du Bacon ind i dippen.
Inden servering pyntes med Paprika