



## Hjemmelavet Guacamole

### Ingredienser

14 stk advokato  
1000 ml creme fraiche 18 %  
5 citroner  
Salt  
Pepper

### Fremgangsmåde

- Fjern skald og sten på advokatoerne, og skær dem groft op i tern.
- Brug en stavblender til at lave en advokato creme (må gerne være en smule grov, men uden at være for klumpet)
- Bland advokatocreme, creme fraiche og citron saft (brug evt halvdelen af citronsaften til start, og smag til med den resterende halvdel)
- Smag guacamolen til med salt, lidt pepper og evt mere citronsaft.
- Serveres til Nachos sammen med den hjemmelavede Salsa