



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Spicy guacamole

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af  
Cecilie Sofie Svensson.

## INGREDIENSER:

3 mellemstore tomater, gerne bøftomater  
1 mellemstort rødløg  
3 stængler forårsløg  
2 modne avocado  
4 dl Casa California\* Avocado Pulp  
3 spsk. creme fraiche 38 %, kan undlades  
1 tsk TABASCO® Pepper Sauce  
1 spsk. El Paradiso Jalepeños Sliced  
1 stort bundt koriander, grofthakket  
1 dl Realime saft  
salt

## TILBEREDNING:

Skær tomaterne i halve og fjern kerner og det "løse" grøntsagskød. Skær tomaterne og løg i små tern. Pil de yderste lag af forårsløgene og snit dem i helt tynde skiver. Mos avocadoerne groft med en gaffel, tilsæt de øvrige ingredienser og vend guacamolen sammen. Den skal ikke være alt for fin i konsistensen, men må gerne have lidt struktur. Smag til med salt og limesaft. Tilsæt evt. flere fint-hakkede jalapenos, hvis du vil have den mere spicy.



CASA CALIFORNIA  
GUACAMOLE



Realemon

el PARADISO  
The Original Taste!