

Avocado med rejer og sauce verte

Mandag 5. november 2012

Ingredienser

**2 avocadoer
citronsaft**

rejer efter smag og behag

Sauce verte:

2½ dl. crème fraiche 38%

**Ca. 1 spsk. dijon sennep
en god håndfuld dild, karse
og persille.**

1-2 tsk. citronsaft

salt

peber

dild eller purløg til pynt

Fremgangsmåde

Skær avocadoen midt over på langs, og fjern stenen. Skræl avocadoen, brug evt. en ske til at få gravet avocadoen fri for skrællen.

Laver du forretten i god tid bør du dyppe avocadoerne i masser af citronsaft, ellers bliver de brune.

Skær avocadoerne i skiver, og læg dem på en tallerken, i en halvcirkel.

læg en lille håndfuld rejer hen over, eller hvis du er vild med rejer, så en stor håndfuld.

Sauce verte.

Bland ingredienserne sammen i en skål. Der skal også lidt citronsaft i sauce verten, men hvor meget er efter smag og behag.

Hæld lidt af saucen over rejer og avocado, pynt med lidt dild eller purløg.

Server resten af saucen ved siden af.

Server brød til flutes eller ristet brød.