

Avocadomousse med lime



Äkta lime ger god karamellsyra åt den gröna moussen som serveras ur avocadons "skalskålar".

Det här behövs för 4 pers.

2 väl mogna avocado
2 lime (citroner)

1 1/2 dl florsocker
1 1/2 dl vispgrädde

Gör så här:

1. Klyv och gräv ur avocadohalvorna. Skär 4 tunna garneringsskivor från limen, pressa resten.

2. Kör avocadon till puré med limesaft och florsocker — siktat om det verkar klumpigt.

3. Vispa grädden, blanda med avocadopurén och lägg upp i skalhalvorna eller krämkoppar. Garnera med vriden limeskiva.