

**Avokadosoppa**

● 4 pers ● 15 min

3 dl hönsbuljong
1/2 dl vispgrädde
1 mogen avokado
salt och peppar

**Garnering**

hackad persilja

**1.** Koka upp buljongen med grädde och låt koka i ca 5 minuter.

**2.** Dela och kärna ur avokadon. Gröp ur avokadoköttet.

**3.** Ta grytan från värmen och lägg i avokadon. Mixa soppan slät med en stavmixer och smaka av med salt och peppar. Om du vill ha soppan lite tunnare kan du tillsätta lite nykokt vatten.

**4.** Häll upp soppan i små koppar och strö över lite hackad persilja.

**Tips!**

Dubbla receptet om du vill servera soppan som förrätt.

**Minipizzor på smördeg**

● 4 pers, ca 8 st ● 25 min

1–1 1/2 platta fryst smördeg, ca 10×16 cm
1 dl tapenade, 100 g
1 kula mozzarella, ca 125 g
ca 8 cocktailtomater
olivolja
malen svartpeppar
1 msk torkad oregano

**Garnering**

rucola

**1.** Sätt ugnen på på 225°. Tina smördegsplattorna.

**2.** Kavla ut smördegsplattorna på lätt mjölat bakbord till dubbel storlek. Skär smördegen i strimlor, ca 4–5 cm breda, och lägg dem på plåt med ett bakpapper.

**3.** Fördela tapenaden i en sträng på mitten av smördegsbitarna. Skiva mozzarellan och tomaterna och fördela dem ovanpå. Ringla över lite olivolja och krydda med lite grovmalen svartpeppar och oregano.

**4.** Baka i ugnen tills smördegen börjar få lite färg, ca 15 minuter. Garnera med rucolasallad och servera som tilltugg.