

FÖRRÄTT

Avokadopaj, 12 bitar

Pajskal

3 dl vetemjöl, 125 gram margarin eller smör, 2-3 msk vatten.

Finfördela kylskåpskallt smör i mjölet till en smulig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut i vanlig pajform (ca 25 cm diameter). Låt pajskalet stå svalt ca 15 min. Nagga botten och grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter i 225 grader.

Avokadokräm

2 st mogna avokados

Saft från ½ lime eller 1 msk pressad citron

1 st liten grön pepparfrukt

5 kvistar bladpersilja

1-2 tsk örtsalt

1 krm svarpeppar

0,5 tsk cayennepeppar

1 burk creme fraische

10 st gräslöksstrån



Garnering: Gräslöksstrån, kräftstjärter och lite ruccola

Gör så här:

Grädda pajskalet i ugn. Låt svalna.

Skala, skär avokadorna och placera i matberedare, pressa över saften från citrusfrukten. Dela pepparfrukten och kärna ur den, dela i mindre bitar och lägg i beredaren. Strö över hackad persilja och gräslök. Lägg även ned kryddorna samt creme fraiche. Mixa alltsammans till en jämn kräm. Smaka av, tillsätt ev. mer kryddor för mer sting. Bred krämen över pajskalet och garnera med gräslöksstrån, kräftstjärter och ruccola.