



AVOKADO- OCH KRABBSALLAD

6 PERSONER

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 3 mogna avokado | 1 msk pressad saft av lime |
| 400 g fäskt eller fryst krabbkött | 1/2 dl äkta majonnäs |
| 2 vitlöksklyftor | 1 tsk dijonsenap |
| 6 cocktailtomater | salt och peppar |
| 1 färsk eller torkad röd chilli | |

1. Gröp ur avokadoköttet och skär i tärningar. Lägg i en skål.
2. Finhackat krabbkött och tillsätt det, riv ner vitlöksklyftorna och tillsätt den torkade chilin. Blanda försiktigt i limesaft, majonnäs och dijonsenap.
3. Skär tomaterna i kvartar och tillsätt dem. Smaka av med salt och peppar. Låt stå svalt i cirka 15 minuter före servering.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

