



Roquamole

Ingredienser 4 - 6 personer

125 g	roquefortost, eller Saint Agur
0,5 dl	gräddfil
2 st	avokador, mogna
0,5 dl	jalapenochili, (35 g) inlagd, skivad grön
2 st	salladslökar
1 krm	paprikapulver, starkt, gärna rökt

Tillbehör:

1 påse	tortillachips, (200 g)
150 g	sockerbönor

Tillagning

Det här kan vara en dipp att bjuda på till drinken, en snabb lunchrätt eller en middag för en glupsk person. Det är bara till frukost som jag ännu inte ätit roquamole. Men det är förmodligen bara en tidsfråga...

1. Mosa osten med gräddfilen i en skål. Dela, kärna ur och mosa ner avokadoköttet. Om de är riktigt mogna räcker det att mosa med en gaffel, använd annars mixerstav.
2. Grovhacka chilin och finhacka salladslöken. Rör ner chili och lök i ostblandningen.
3. Ställ skålen mitt på ett serveringsfat, pudra över paprikapulver och lägg upp chips och sockerbönor runt skålen. Hugg in!