

# GUACAMOLE MED SKYR

Denne guacamole er lavet med skyr, hvilket på en gang gør den sundere og mere fyldig i konsistensen. Man kan tilsætte jalapeños og frisk koriander, der giver en ekstra autentisk smag.

Til

- ½ løg
- 1 fed hvidløg
- 1 tomat
- 2 avocadoer
- lidt limesaft eller citronsaft
- 1 dl skyr
- evt. 2 spsk jalapeños
- evt. ½ bdt frisk koriander
- salt
- peber

## FEDTFATTIG

Hak eller riv løg og hvidløg meget fint, og kom det i en skål. Halvér tomaten, og fjern kernerne. Skær det røde tomatkød i fine tern, og kom dem i skålen.

Flæk avocadoerne på langs, og fjern stenene. Tag det grønne frugtkød ud med en ske. Hvis der er sorte/brune pletter, skæres de væk. Mos det grønne frugtkød med en gaffel. Kom det i skålen, og pres limesaft over.

Rør godt rundt, og bland skyr i. Tilsæt evt. finthakket jalapenos og/eller friskhakket koriander. Smag guacamolen til med salt og peber.

