

## Ærteguacamole:

4-6 port.

350 gr ærter gerne fra frost

1 fed hvidløg

2 forårsløg

1 tsk skal og saften fra 1 lime

1/2 tsk spidskommen

lidt tabasco

1 spsk mayonaise

2 spsk koriander og/eller begge persille hakket

salt peber

lidt paprika og nogle limebåde til pynt

alt undtagen persille og koriander (hvis der ønskes konsistens) blendes et voila der er guacamole

Når krydderurter blendes med undgås blade i guacamole