

# Godaste guacamolen.

Hemlagat är bäst! Och enklare än vad du tror. Hoppa över kryddpåsen och gör din egen avokadoröra. Extra god blir guacamolen om du mortlar i stället för att mixa avokadon och låter den vara lite bitig!



4-6



10 MIN

Tapas

Sås

Tilltugg

Tex Mex

## Guacamole

### Ingredienser:

6 avokado  
2-3 msk limejuice  
3-4 vitlöksklyftor  
1 tomat  
1 färsk röd chili  
2 msk hackad gul lök  
1 litet knippe koriander (kan uteslutas)  
ca 1 tsk salt

### Gör så här:

1. Skala och kärna ur avokadon. Mortla eller mosa avokadon med limejuicen. Hacka vitlöken fint och blanda i.
2. Dela tomaten i klyftor och kärna ur. Skär köttet i små tärningar och blanda ner i guacamolen.
3. Kärna ur och hacka chilin fint, vänd i chilin och den gula hackade löken.

Hacka koriandern och vänd ner den. Smaka av med salt.



Spara i lista

## Chile con Carne, Box 1500 ml

Systembolagsnummer: 72740

115,00 kr

Ett rött vin som passar perfekt till svenskarnas fredagsmys-favorit tex-mex. Smaken är mjuk och fruktig med inslag av mörka frukter och bär samt ett stänk av vanilj.

## Se också



### Frijoles - mexikansk bönröra.

Frijoles är gott till tacos och tex mex, men även som grilltillbehör. En lättlagad bönröra med lök, vitlök, och chili.

[Läs mer](#)



## Så väljer du vin till tacos och mexikansk mat.

Det mexikanska köket är ett av de mest etablerade internationellt. Vi lär dig att välja passande dryck till detta krydstarka kök.

**Läs mer**

---



## Picklad blomkål och rödlök.

De perfekta tillbehören till tacos och pulled pork! Dessa smakrika pickles gör du snabbt och enkelt.

**Läs mer**

---

Utskrift