

Homestyle Guacamole (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Finhakk rødløk og vårløk. Grovhakk koriander. Del cherrytomater i fire og vend alt inn i guacamolen. Smak til og miks inn; TABASCO® Jalapeno, Maldon havsalt, Realime, spisskummen, finhakket hvitløk og koriander.

På bilder er det

Taco Fajita: Grillet paprika, skirtsteak, løk, TABASCO® Jalapeno, coleslaw.

Taco pulled pork: Chipotle, mayo, pulled pork, rucola.

Green hero taco: Homestyle Green Hero burger, TABASCO®.

Baja crispy fish taco: Sprø fiskebiter, mangosalsa.



Produkter

Guacamole Western Style	500 g
Vårløk	30 g
Semi-dried Cherrytomater	300 g
Rødløk	30 g
Frisk koriander	7 g
Limejuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	10 ml
Spisskummen	3 g
Hvitløk	3 g
Jalapeno Sauce	20 ml
Maldon flaksalt bønne 1,4 kg	3 g

*Allergener