

Pumpernickel med avocado-chili-creme og rødbede-chips

Ingredienser

- 1 Øko lime
- 1 Chili (grøn)
- 2 avocado
- 50 g friskost
- Salt og peber
- 20 Pumpernickel
- 6 rødbede-Chips



Fremgangsmåde

Vask lime, riv skrællen og pres 1-2 spsk saft ud. Finhak chili og tag nogle af frøene med, juster selv styrken.

Halver avocadoer på langs, fjern stenen. Tag avocado-kødet ud med en ske og bland med flødeost, chili, limeskal og juice til en blød creme, brug evt en minihakker. Smag til med salt og peber.

Hæld avocado-chilicreme i en sprøjtepose med en stor stjernetud. Sprøjt i flotte stjerner på en pumpernickel. Knæk 5 rødbede-chips i 4 stykker og pynt avocadocremen med et stykke. Smuldr den resterende rødbede-chip og drys på cremen.

Server som velkomst med et glas bobler, fx den helt særlige boblende Muskateller med duft af litchi, hyldeblomst og modne æbler. Smagen er frugtig og delikat med en subtil syre. De fine bobler fuldender profilen af denne elegante mousserende vin.

Restsukker: 18,2 **Syre:** 5,8



