

Oppskrift

Fylt avokado og Krydret spekeskinke fra Tynset



1

Hvit bønnehummmus

Ha bønnene i en liten blender og tilsett hvitløk, sitronsaft, spisskummen og olivenolje. Kjør til en jevn blanding og smak til med salt. Blir hummusen for tykk, tilsett en spiseskje vann om gangen.

2

Del avokadoene i to på langs, ta ut stein og fyll hullene med hummus.

Pynt med blomster og spirer.

Produkter i denne oppskriften

Spekeskinke Krydret fra Tynset Pk



Ingredienser

Gilde Krydret spekeskinke fra Tynset 70 g

Avokado 2 stk

Spiselige blomster, som små Stemor og Alyssum

Hvit bønnehummus

| | |
|---------|--|
| Kjørvel | |
|---------|--|

Hvit bønnehummus

| | |
|-----------------------|-------|
| Hvite bønner fra boks | 400 g |
|-----------------------|-------|

| | |
|--------|------|
| Tahini | 1 dl |
|--------|------|

| | |
|--------------|-------|
| Hvitløksfedd | 1 stk |
|--------------|-------|

| | |
|--------|----------|
| Sitron | 0,25 stk |
|--------|----------|

| | |
|-------------|--------|
| Spisskummen | 0,5 ts |
|-------------|--------|

| | |
|------------|------|
| Olivenolje | 3 ss |
|------------|------|

Salt