

Avokádó-krémsajt saláta



- előkészület: 10 perc

hozzávalók 2 főre

- 2 érett avokádó
- 100 g krémsajt (pl. Philadelphia)
- 2 ek olajbogyó (szeletelve)
- 1/2 chilipaprika (ízlés szerint, apróra vágva)
- 2 ek zöldpaprika (szeletelve)
- 2 ek metélőhagyma
- 3-4 ek frissen facsart citromlé
- gyömbér (száritott is jó)
- frissen őrölt bors
- só

elkészítés

1. A zöldpaprikát, chilit, metélőhagymát vékonyra felszeleteljük, majd apró darabokra vágjuk.
2. Az olajbogyókat 1-2 mm-es vastagságú karikákra szeleteljük.
3. Belekeverjük őket a krémsajtba egy villa segítségével.
4. Az avokádókat elfelezzük, magjukat eltávolítjuk (Egyik kezünkben tartva a fél avokádót egy késsel a magra ütünk, hogy a kés éle jól beleszoruljon. Így könnyedén ki tudjuk szedni a magot.)
5. A húsát egy kiskanállal kikaparjuk a héjából, majd nagyobb darabokra vágjuk.
6. Összekeverjük a krémsajttal, citromlével és gyömbérrel, ízlés szerint sózzuk.
7. A salátát visszakanalazzuk az avokádó üres héjába, majd a kis „hajókra” tekerünk egy kis színes borsot.
8. Egy órára betesszük a hűtőbe, hogy összeérhessenek az ízek.