

Oppskrift

## Fylt avokado og Krydret spekeskinke fra Tynset



1

### Hvit bønnehummus

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.

## Ingredienser

Gilde Krydret spekeskinke fra Tynset 70 g

Avokado 2 stk

Spiselige blomster, som små Stemor og Alyssum

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