

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	
------	--