

## KRÉMEK ÉS HABOK

Paradicsomos avokádókrém  
majonézzel és zöldfűszerekkel



### Paradicsomos avokádókrém majonézzel és zöldfűszerekkel



- 1 db avokádó /keményebb/
- 3 db paradicsom /keményebb/
- 1,5 dl GLOBUS majonéz
- Só, őrölt bors
- 2 szál zöldhagyma
- 2 szál rozmaring
- 1 csokor petrezselyem
- Friss pékáru a tálaláshoz

Az avokádót hosszában félbevágjuk, és csavaró mozdulattal kettéválasztjuk. Vékonyan meghámozzuk, és apró kockákra vágjuk. A paradicsomok magját eltávolítjuk, és szintén apró kockákra vágjuk. Keverőedénybe tesszük, hozzáadjuk a GLOBUS majonézt, a sót, a borsot, a felkarikázott zöldhagymát, az aprított rozmaringot és a petrezselymet. Ezután jól összekeverjük, és 1-2 órára hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek. Tálaláskor az avokádókrémet tányérra halmozzuk, majd pár szelet avokádóval, és paradicsommal díszítjük. Friss pékáruval kínáljuk.

