

FÖRRÄTT

Kall och het avokadosoppa (4 portioner)

Ingredienser:

1/2 l kycklingbuljong, avsvalnad
1 röd chili, urkärnad och grovhackad
2 vitlöksklyftor, grovhackade
2 avokador, skalade och urkärnade
2 dl crème fraiche (går bra med lätt)
1 msk färsk koriander, finhackad
1 lime, pressad
2 dl vatten
salt, svartpeppar

Blanda alla ingredienserna i en mixer eller matberedare och kör tills soppan är helt slät. Smaka av med salt och peppar. Servera soppan väl kyld, som den är eller med färska räkor, finhackad paprika och färsk finhackad koriander. Späd eventuellt med lite vatten om soppan är för tjock.