

Avokadosnaps med smördegssnurra

10 pers.

Smördegssnurror

- 1 $\frac{1}{2}$ dl. finriven cheddarost
- 1 - 2 smördegssrullar
- 1 ägg, uppvispat

Avokadosnaps

- 5 st. mogna avokador
- 2 $\frac{1}{2}$ dl. crème fraîche + ca 1 dl. till garnering
- 2 $\frac{1}{2}$ dl. vatten
- 2 $\frac{1}{2}$ msk citronsaft
- 2 $\frac{1}{2}$ tsk citronbrännvin
- ca 2 tsk salt
- ca 2 tsk citronpeppar
- 1 st. rödlök, finhackad för garnering
- gräslök, finhackad för garnering
- 1 kg skalade räkor, ca 7 st/portion
- 2 st. citroner i klyftor, (klyfta=1/6 av en citron)

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Strö osten över den utrullade smördegssplattan. Rulla ihop till en rulle och lägg in i frysen i ca 30 minuter.
3. Skär rullen i skivor och lägg på en plåt med bakplåtspapper.
4. Pensla med ägg och grädda i mitten av ugnen i ca 10 min eller till smördegssnurrorna fått fin färg.
5. Mixa avokado, crème fraîche, vatten och citronsaft till en krämig konsistens. Smaka av med brännvin, salt och citronpeppar
6. Lägg upp avokadokrämen i snapsglas eller liknande småglas och toppa med crème fraîche, rödlök och gräslök.
7. Häng räkor över glasets kant och servera med citronklyfta och ett par smördegssnurror.