

# Avocado mousse



6 personer

3 modne avocadoer

1 lille finthakket løg

2 spsk. klippet dild

2 dl creme fraiche

salt, peber, citronsaft

sort eller gylden kaviar

salatblade til pynt

citronskiver

toastbrød

Avokadoerne deles, stenene fjernes og kødet graves ud. Kødet moses med det finthakkede løg, dild og creme fraiche og smages til med salt, peber og citronsaft.

Tildækkes og stilles koldt (2-3 timer).

Fordeles på salatblade og pyntes med kaviar, citronskiver og ristet toastbrød.

**Drikkevarer: hvidvin**