



## Avocado fylt med reker

Enkel og god forrett som var populær på 80 og 90 tallet.

Av: mbischof@online.no  
Publisert 8. februar 2013 - 21:14

Vanskelighetsgrad

Lett

Tilberedningstid

20-40 min

Porsjoner [Endre](#)

### Ingredienser

**2 stk** avocadoer  
**500 g** reker med skall  
**2 ss** majones  
**3 ss** rømme  
**1 ss** hakket fersk dill  
salt, hvit pepper  
sitron og agurkskiver, dill

### Fremgangsmåte

1. Rens rekene og del noen av de grovt opp.
2. Del avocadoene i to og ta ut stenene.
3. Ta ut to spiseskjeer av fruktkjøttet av hver halvdel med en skje og del det opp i små teminger. Legg temingene i en bolle. Press over saft fra sitronbåten.
4. Bland i majones, rømme, dill og oppdelte reker. Smak til med salt och pepper.
5. Fyll avocadoskålene med røren. Pynt med hele reker, sitron/agurkskiver/ og dill.

Type rett: Festmat

Råvarer: Fisk/skalldyr

Lag: [Onsøy](#)