

## **Avocados med svampe**

Til 4 personer:

2 avocados  
125 – 150 g. svampe  
Smør  
Piskefløde  
Citron  
Salt  
Peber

De to avocados halveres, frugtkødet tages ud og blendes eller moses i en skål med en gaffel.

Svampene svitses i en gryde i lidt smør. Eventuel væde hældes fra – og gemmes.

Når svampene er færdigsvitsede tilsættes frugtkødet, væden fra svampene og fløde til en stuvning.

Smag til med salt, peber og citron.

Serveres i de halve avocadoskaller, pyntet med en citronskeive.