

## Feta Avocado Spread

- 120 gram feta ost, i småbitar
- 1 matsked olivolja
- 4 färskavokado, skalade, urkärnade och skurna i bitar
- 1/2 tesked TABASCO Pepper Sauce
- Juice av en citron
- 1 baguette

I en mellanstor skål, blanda alla ingredienser väl med en gaffel tills det återstår små bitar i en sås. Häll över i serveringsskål och ställ i kylskåp. Servera med tillskivad baguette. Såsen räcker till 3 1/2 skålar.



## Sweet Hot New Potatoes

- Färskpotatis 16 st ca (800 gram) oskalade och delade i fyra delar.
- 2 små lökar, finhackade
- 2 matskedar smör
- 2 matskedar socker
- 1 tesked salt
- 1 matsked vetemjöl
- 5 dl mjölk
- 2 1/2 dl crème fraiche
- 1 matsked vit-vinäger
- 1 1/2 tesked TABASCO Pepper Sauce

Antal portioner: 4 st

I en stor kastrull, över hög värme, koka potatis i ca 15-20 minuter eller tills de är genomkokta; häll av och ställ åt sidan. I en mellanstor kastrull, över mellanhög värme, sautera löken i smör i 3-5 min eller tills genomskinlig. Rör i socker, salt och mjöl. Häll gradvis i mjölk under omröring. Minska till låg värme och låt puttra tills det tjocknar under omröring. Häll i crème fraiche, vinäger och TABASCO Pepper Sauce; låt puttra ett par minuter. Servera sås och potatis tillsammans.

