

## Förrätt Avocado & mango

12 portioner

3 mango

6 avokador

3 burk kräftstjärtar

### Dressing

1 1/2 dl sweet chilisås

3 citron (juice)

3 msk mild olivolja

6 msk hackad koriander

Skala, kärna ur och skär mango och avokado i tunna skivor.

┌

Fördela på ett stort fat eller på portionstallrikar. Fördela kräftstjärtar över.

┌

Rör ihop en dressing av sweet chilisås, juice från citron, mild olivolja och hackad koriander och skeda över. Garnera med koriander.

## Dessert

### Ananaspaj med kokos o smuldeg (12 port)

–	9 dl	vetemjöl
–	4½ dl	kokosflingor
–	3 dl	strösocker
–	450 g	smör, kallt
<b>Fyllning</b>		
–	3 färsk	ananaser
–	750 g	tärnad mango, gärna fryst
–	1½ tsk	citronjuice
<b>Garnering</b>		
–	valfri frukt och	hallon, t ex passionsfrukt och physalis