

牛油果辣蘸酱



这个蘸酱纯属乱作，也没什么技术含量，不过倒是很好吃，就连一向对牛油果敬而远之的老公也吃了不少，心里颇有成就感，O(∩_∩)O~

原料：

- 1 个牛油果 (avocado)
- 1 瓣蒜
- 1/3 个柠檬
- 1 又 1/2 茶勺蜂蜜
- 2 茶勺切碎的香菜末
- 2 个墨西哥小辣椒 (jalapeño)
- 8 到 10 片美式泡椒片 (pickled jalapeño)
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 盐适量

做法：

蒜瓣去皮，辣椒去核，放到粉碎机 (food processor) 里面一起打碎，然后放入泡椒片，胡椒，盐，蜂蜜和香菜，加入柠檬挤出的柠檬汁，一同打匀。

牛油果去皮取果肉，也放入粉碎机，再度打匀即可。

超级简单方便快捷，有时候馋牛油果了就做这个来解馋，一两分钟就能搞定了，O(∩_∩)O~