1 awokado, pół szklanki ziaren sezamowych (albo tahini gotowe), łyżeczka soku z cytryny, sól kamienna

Awokado pozbawić skóry, miąższ rozgnieść dokładnie, sezam uprażyć na suchej patelni do momentu kiedy zaczyna czuć się aromat (mmm...), zmielić w młynku (oj, może być problem...) doprawić sokiem cytrynowym
i solą. Smaczne z pomidorem i ogóreczkiem kiszonym na razowcu.

Przepis z sieci