



## FYLLD AVOCADO

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 2 st  | avocado(s)         |
| 2 dl  | crème fraîche      |
| 1 st  | purjolök(ar)       |
| 1 krm | salt               |
| 1 krm | svartpeppar, malen |
| 2 tsk | senap              |
| 200 g | räkor, skalade     |
| 1 st  | dill               |
| 1 st  | citron(er)         |

Dela avocadorna på längden och tag bort kärnan. Gröp ur fruktköttet och skär det i små bitar. Droppa över lite citron så att avocadon inte mörknar.

Blanda crème fraichen med finhackad purjolök, salt, peppar och osötad senap. Smaka av. Spara några räkor till garneringen, hacka resten. Blanda hackade räkor (alternativt kan lika mängd lax användas) och avocado med crème fraiche-blandningen.

Skär det rostade brödet i trekanter eller tag ut rundlar med mått. Lägg avocadoröran på brödet och garnera med citronskivor, räkor och dillkvistar.