

Förrätt.

Fylld avokado med kallrökt lax Chili och koriander.

Ingredienser till 6 pers.

6 ätmogna stora avokado.
1-2 färsk chilifrukt.
1 liten rödlök.
1 lime. (+ 1 lime till tallriken, 6 klyftor)
200 gr kallrökt lax.
1 dl Crème Fraiche 34 %.
3 msk majonnäs.
6 stora räkor med skal.
1 kruka färsk koriander.
6 salladsblad
6 skivor vitt rost bröd
½ dl olivolja.
Salt och citronpeppar.



Gör så här:

Skär av 2-3 cm på toppen och liten bit i botten så att den kan stå upp.
Gröpa ur avokadon och ta bort kärnan.
Blanda fruktköttet med finhackad chili (rensad från kärnor) och rödlök, saften från en lime, crème- fraiche och majonnäs.
Skär laxen i små bitar och vänd ner i blandningen. (spara ca 50 gr för garnering)
Hacka och blanda ner korianderbladen(Spara 6 kvistar till garneringen.)
Smaka av med salt och citronpeppar.
Fyll blandningen i skalen, över kanten och toppa med hackad lax, en räka och en kvist koriander.
Stek brödsnivorna i lite olivolja och salta lätt. (dela dom till två trekanter och skär av kanterna.)
Ställ avokadon på högkant på ett salladsblad, lägg en limeklyfta på ena sidan och två trekanter stekt bröd på andra sidan.

