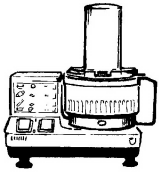


# Avokadotoast med räkor



6  
personer

Tag fram:



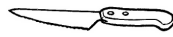
Matberedare



Sked



Citruspress



Kniv



Krm-mått



Msk-mått



Skärbräda



Bakplåtspapper



Plåt



Förrättstillrik



1 bagette



1 lime



2 avokado



Olja



Salt



Peppar



Skalade  
räkor

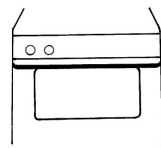


Persilja



Sambal  
oelek

Sätt på ugnen på 225  
grader

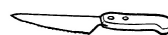


**225**

Lägg ett bakplåtspapper på  
en plåt.



Skär bagetten i 12 skivor



**12**

# Avokadotoast med räkor



6  
personer

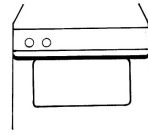
Lägg skivorna på plåten



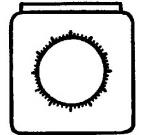
När ugnen är varm ställ in plåten.

Sätt tiduret på 5 minuter

Tag ut plåten



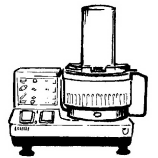
5 min



Skär lime i 2 delar

Pressa ur saften på en citruspress

Häll saften i matberedaren

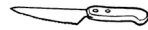


Skär avokado i två delar

Tag bort kärnan

Gröp ur avokadon med skeden

Lägg i matberedaren



Häll i matbetedaren 1 msk olja



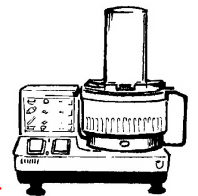
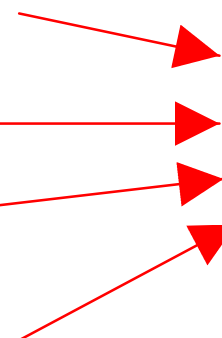
1 krm salt



1 krm sambal oelek

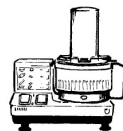


3 varv med pepparkvarn

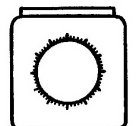


Starta matberedaren

Sätt tiduret på 1 minut



1 min



Lägg en klick avokadoröra på bagettskivorna

Dekorera med några räkor

Dekorera med persilja



Lägg upp på förättstallriken

