

Oppskrift

Salatbowl med egg og avokado



1

Rømmedressing

Mos hvitløk og rør sammen med resten av ingrediensene til dressingen. Smak til med salt, sukker og pepper og sett kaldt fram til servering. Dette blir en stor porsjon dressing, men server den gjerne til andre salater også eller oppbevar den i kjøleskapet.

2

Forvell brokkolini og aspargesbønner raskt i lettsaltet, kokende vann, ca. 2 minutter. Skyld i kaldt vann og la renne av seg.

3

Skyll kikertene godt i kaldt vann og la renne av seg. Del salat i biter, og skrell og del avokado i skiver.

4

Fordel salat, brokkolini, bønner og kikerter i porsjonsboller. Legg avokadoskiver på og press over limesaft. Del egg i to og legg på toppen.

5

Ha over dressing og dryss over krutonger. Pynt med frisk koriander.

Tips!

Krutonger lager du enkelt av gammelt brød. Del det i terninger og fordel utover et stekebrett. Drypp over godt med olje, krydre med salt og pepper og rist i ovnen på 220 °C til sprø og gyllen. Avkjøl og oppbevar i lufttett boks.

Produkter i denne oppskriften

Egg Kokte M Frittg Skrelt i Lake 3,7kg E



Ingredienser

Brokkolini	200 g
Aspargesbønner	100 g
Kikerter	250 g
Isbergsalat	1 stk
Småbladet salat	100 g

Rømmedressing

Avokado	4 stk
Lime	1 stk
Prior kokte skrelte egg	4 stk
Krutonger	100 g
Frisk koriander til servering	

Rømmedressing

Hvitløksfedd	1 stk
Lettrømme	3 dl
Majones	1 dl
Dijonsennep	1 ts
Hvitvinseddik	1 ss
Salt	0,5 ts
Sukker	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Tørket chili	0,5 ts