Det søte liv...

Avokadotoast



Ingredienser

♥ 4 skiver landbrød eller surdeigsbrød
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 avokado (spisemodne)
♥ 0,5 sitron
♥ flaksalt og pepper
♥ chiliflak (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Skjær skiver av et godt brød. Stek det på begge sider i en stekepanne på middels varme. Drypp olivenolje på begge sidene av brødskivene, slik at de blir sprøe og gode.

Del avokado på midten og fjern skall og stenen.

Hvis du vil lage avokadovifte, skjærer du den halve avokadoen i tynne skiver mens du holder den sammen. Løft den så hel over på toasten og trykk lett slik at skivene sklir litt fra hverandre

Hvis du vil mose avokadoen, kan du ha en bit rett på toasten og mose den utover med en gaffel. Skal du lage en større porsjon, kan du mose opp avokadokjøttet i en skål først, og så legg en passende porsjon på hver toast.

Skvis litt sitron over avokadoen og krydre med flaksalt, litt pepper og chiliflak hvis du liker det.

Tips

♥ Du kan riste brødskivene i brødrister i stedet for å steke brødskivene i stekepanne med olje hvis du foretrekker det.

♥ Innsiden av en avokado kan fort bli misfarget av å være i kontakt med luft. For å unngå dette er det lurt å dryppe sitronsaft over. Dersom du ikke bruker opp en hel avokado, oppbevarer du restene best i en skål med vann og en skvis sitronsaft i kjøleskapet (slik at snittflaten ligger ned i vannet). Alternativt kan du pakke restene inn i plastfolie så det blir helt lufttett. Det hjelper også å la avokadostenen bli igjen.

♥ Bruk moden og myk avokado. Den raskeste måten å få en umoden og hard avokado moden på, er å oppbevare den i romtemperatur i en papirpose sammen med et eple eller en tomat.

♥ Det er skikkelig nydelig med en helt perfekt moden avokado som er grønn og fin inni, men dessverre er det ikke alltid slik. Et triks for å unngå å kjøpe med seg en brun avokado hjem, er å sjekke om avokadoen er grønn under stilken. Hvis den er det, og ikke svart og hul, burde det være gode sjanser for at avokadoen er grønn og fin inni. Dersom det skulle være bare noen brune flekker i avokadokjøttet, trenger du ikke kaste hele avokadoen, men bare skjære bort det brune og bruke resten.

♥ Avokadotoast bør serveres helt nylaget, slik at toasten er sprø og avokadoen fresh i fargen!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/avokadotoast