

Bagt avocado med laks og æg

Mandag 15. januar 2018

Ingredienser

3 avocado
6 skiver laks
6 æg
Lidt dild
Evt lidt chilifager

Fremgangsmåde.

Det er vigtigt at avocadoen er moden, men ikke for blød.

Avocadoen deles i to, stenen fjernes, med en ske gøres hullet lidt større.

Riv, skær laksen i små stykker fordel den i hullet. Kom et æg i hullet, gem lidt af hviden hvis det fylder for meget, krydr med lidt salt, sæt avocadoen på bageppir og bag den i ca. 10-12 minutter v. 190 grader, ægget skal bare lige sætte sig.

Lidt friskkværnet peber og evt. lidt chiliflager. En kvist dild til pynt,