

Røget laksecocktail med avokadocreme

Mandag 10. marts 2025

Ingredienser

40 gr. rød quinoa (ca. ½ dl)

4 skiver røget laks

½ moden mango – skåret i små tern
(ca. 150 gr.)

1 dl. finthakket forårsløg

1 spsk. finthakket rød chilipeber.

Avokadocreme

1 stor avocado

1 dl crème fraîche, eller soja yoghurt

2 spsk. limesaft

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

Fr emgangsmåde

Kog quinoaen efter anvisningen. Lad den kogte quinoa køle af.

Avokadocreme

Halver avokadoen, fjern sten og skræl. Bland avokadoen, cremefraiche, limesaft, salt og peber i en skål. Blend det med en stavblender og smag til.

Fordel quinoa, avokadocreme, laks, mangotern og mango lagvis i portionsglas eller skål– kom lidt avokadocreme øverst.

Drys forårsløg og chili over.

Server med ristet brød.