



Sprødt sandwichbrød med skaldyrspaté og avocado

Beskrivelse

Sprødt sandwichbrød med skaldyrspaté og avocado

Ingredienser (4-6 pers.):

1 pakke skaldyrspaté
3-4 skiver sandwichbrød
1 avocado
½ rødløg
½ citron
Brøndkarse
Bredbladet persille
Rejer med skal

Fremgangsmåde:

Rist skiverne af sandwichbrød i ovnen eller på brødrister. Hver sprøde skive deles i 4 små trekanter. Avokadoen deles i 2 halve, og stenen fjernes. Tag avokadokødet ud med en ske, og skær det i tynde skiver. Rødløget pilles, halveres og skæres i tynde skiver. Skyl krydderurterne.

Anretning:

Anret avokadoskiverne på de små brødtrekanter. Dryp med en smule citronsaft. Form små portioner af skaldyrspatéen med 2 teskeer og anret ovenpå avokadoen. Pynt de små anretninger med brøndkarse, bredbladet persille og halve løgringe. Servér evt. skalrejer til eller top med pillede rejer.