



AVOKADO- OCH ÄGGSALLAD

INGREDIENSER

- 2 eggs
- 100 g cucumber, unpeeled, cut into chunks
- 30 g spring onions, thinly sliced
- 2 avocados, peeled, stones removed
- 3 tsp red wine vinegar, divided
- ½ tsp salt
- ½ tsp black pepper
- 1 tsp chilli sauce
- 30 g rocket
- ½ tsp olive oil
- 8 wholewheat crackers

TILLAGNING

1. Koka äggen i 10 minuter i kastrullen.
2. Lägg gurkbitarna och vårlöksskivorna i den medelstora blandskålen.
3. Mosa avokadorna i den lilla blandskålen. Tillsätt 2 tsk rödvinvinäger, salt, svartpeppar och chilisås, och blanda väl. Tillsätt avokadoblandningen till gurkbitarna och vårlöksskivorna i den medelstora blandskålen, och blanda ihop ingredienserna.
4. Skölj äggen i kallt vatten. Skala dem, skär dem i småbitar och tillsätt dem till avokadoblandningen. Krydda efter tycke och smak.
5. Lägg ut ruccolan på ett serveringsfat. Droppa över den sista teskeden rödvinvinäger samt 1 tesked olivolja, och blanda ihop salladen. Placera ägg- och avokadoblandningen över ruccolan och servera den på kex.