

Image not found or type unknown



Oppskrift

Oste- og agurkstaver rullet i ekte kokt skinke

Image not found or type unknown



Et spennende alternativ til brødkiven!

1

Slik gjør du

Skjær staver fra en gulost og en agurk. Surr deretter Gilde kokt skinke rundt stavene.

2

Guacamole

Skjær en avocado på midten og fjern (men ikke kast) stenen. Skrap ut avokadoen fra skallet, og inn i en bolle. Tilsett salt og pepper. Knus over en hvitløk med hvitløkspresse og kutt opp litt koriander og skvis saft ut av ¼ lime. Mos alt sammen til du har en chunky konsistens.

Tips! Lag guacamole dagen før til middag. Ha i mye lime og la avocadosteinen ligge oppi. Da holder guacamolen seg grønn og frisk til matpakka dagen etter.

Snacktips: Eplebåter

Ingredienser

Du trenger

Ost 1 stk
Agurk 1 stk
Ekte kokt skinke 1 pk

Guacamole

Avokado 1 stk
Hvitløksfedd 1 stk
Koriander 1 stk

Du trenger

Guacamole

Lime 1 stk

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose