



Ingridienser

Surdegstoast

1 förp Vego-tapasburgare

2 st Avokado

1 st Paprika

1 st Lök

1 st Lime

1 st Gurka

1 förp Oliver med Pimento

1 dl riven Ost

Salt och Peppar

Snittar med tapasburgare

Enkla surdegssnittar med våra vego-tapasburgare kombinerat med en guacamole och pimento oliver.

Gör så här:

- Skala och skölj grönsakerna. Skär de i små tärningar och hacka de fint.
- Kärna ur avokadon och skär dessa i tärningar för att enklare kunna mosa de med en gaffel.
- Pressa ut limesaften och smaka av tills du är nöjd med syran.
- Smaka av med salt och peppar. Rör samman avokadon med paprika, lök och limesaften. Tillsätt även den rivna osten.
- Stek på vegoburgarna tills de fått en fin yta.
- Börja med att skära gurkan i tunna skivor och därefter kan du börja rosta brödet.
- När du rostat brödet kan du stansa ut mindre snittar med hjälp av ett glas till exempel.
- Dekorera varje snitt med de olika tillbehören och servera.



Spanska oliver med pimento