



GENERELL

Avokado & burratamacka

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **2 mackor**

En supergod och mättande macka som ni kommer att älska! Enkel att laga.

Avokadon innehåller vitamin A, E och avokatin B, alfa- och betakaroten, biotin samt vegetabiliska och omättade fetter ? vilket är mycket bra för oss.



INGREDIENSER



6-8 st körsbärstomater

1 msk olivolja

salt & peppar

2 st avokado

salt & peppar

lite, lite chiliflakes

1/2 st limesaft

2 skivor bröd (jag hade levain)

2 msk olivolja

1 st burrata

Garnera

några blad hackad basilika

salt & svartpeppar

1 msk olivolja



GÖR SÅ HÄR

1

Tomaterna: Lägg dessa i en ugnsfast form. På med olivolja, salt & peppar och baka i 200 g ca 20 minuter. Ta ut och låt svalna lite.

2

Avokadon: Dela avokadon och lägg i en skål och mosa. Tillsätt salt, peppar, chiliflakes & limesaft. Rör om.

3

Bröd: Varm stekpanna & tillsätt olivoljan. Lägg i bröden och stek ca 1 min per sida så att de blir gyllenbruna. Låt svalna lite.

4

Montering: Ta brödsnivorna och lägg på en tallrik. Lägg på avokadoröran, ½ burrata per bröd, lägg på tomater och garnera sedan med basilika, salt, peppar och lite olivolja.