



SALLAD

Avokadosallad med knaperstekt bacon

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En perfekt mogen len avokado möter salt krispig bacon i en sallad.

Lägg ner lite tid på att hitta perfekta avokados.



INGREDIENSER

Sallad

- välj favoritsallad och blanda gärna med ruccola, bladspenat m fl
- 1 ask körsbärstomater
- 1 paket bacon
- 2 st avokador

Dressing

- 1 tsk honung
- 1 tsk dijonsenap
- 3 msk olivolja
- 1 msk citronsaft

1 msk salt
1 msk peppar

Garnering

gräslök
smulad fetaost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dressing: Blanda/vispa/skaka ihop alla ingredienser.
- 2** Sallad: Skölj salladen och tomaterna väl i kallt vatten. Låt salladen rinna av väl.
- 3** Skär bacon i mindre bitar och stek knaprig. Lägg på lite hushållspapper så fettets sugas upp.
- 4** Lägg upp en fluffig bädd med sallad på tallriken. Dela avokadon i mitten och ta ur kärnan. Skär upp den som en solfjäder, eller i kuber och lägg på salladen. Dela tomaterna och lägg runt om. Strö över det knaperstekta baconet.
- 5** Sist av allt, droppa över dressing. Garnera med smulad fetaost och gräslök.