

Avokadotoast med vitlökschampinjoner!

FONTANA
OLIV
EXTRA VIRGIN
OLIVA



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Avokadotoast med vitlöks-champinjoner

4 pers

Ingredienser:

Vitlöschampinjoner

200 g champinjoner,
skivade

1 st vitlöksklyfta

1 msk Olivolja

0,5 st lök, hackad

1-2 msk soja

Avokadoröra

2 st avocado

1 tsk lime, saften
salt

Servering

4 st brödskivor

nötter, hackade
basilika

Gör så här:

Vitlöschampinjoner

Stek champinjoner i olivolja i en stekpanna i 5 minuter. Lägg i löken och vitlöken och stek i 2 minuter. Håll över sojan och stek i 2 minuter eller tills champinjoner fått en fin färg.

Avokadoröra

Dela och ta ut kärnan ur avocado och mosa den. Tillsätt limesaften och blanda. Smaka av med salt. Bred avokadoröran på brödskivan och lägg svampen ovanpå. Toppa med nötter och basilika.