SkaldyrspatÃ© med avocado pÃ¥ sprÃ¸dt sandwichbrÃ¸d

Beskrivelse

SkaldyrspatÃ© med avocado pÃ¥ sprÃ¸dt sandwichbrÃ¸d

Ingredienser (4-6 pers.):
1 pakke skaldyrspatÃ©
3-4 skiver sandwichbrÃ¸d
1 avokado
Â½ rÃ¸dlÃ¸g
Â½ citron
Karse
Bredbladet persille
Rejer med skal

FremgangsmÃ¥de:
Rist skiverne af sandwichbrÃ¸d i ovnen eller pÃ¥ brÃ¸drister. Hver sprÃ¸de skive deles i 4 smÃ¥ trekanter. Avokadoen deles i 2 halve, og stenen fjernes. Tag avokadokÃ¸det ud med en ske, og skÃ¦r det i tynde skiver. RÃ¸dlÃ¸get pilles, halveres og skÃ¦res i tynde skiver. Skyl krydderurterne.

Anretning:
Anret avokadoskiverne pÃ¥ de smÃ¥ brÃ¸dtrekanter. Dryp med en smule citronsaft. Form smÃ¥ portioner af skaldyrspatÃ©en med 2 teskeer og anret ovenpÃ¥ avokadoen. Pynt de smÃ¥ anretninger med brÃ¸ndkarse, bredbladet persille og halve lÃ¸gringe. ServÃ©r evt. skalrejer til