



# Røget ørred med grov avokadomos og ristet grovbrød

## INGREDIENSER 2 PERSONER

200 g røget ørred uden skind og ben  
½ avokado  
100 g agurk  
2 cm ingefær  
1 tsk. citronsaft  
1 spsk. olivenolie  
Salt og peber  
2 skiver fuldkornsbrød (ca. 100 g)

## FREMGANGSMÅDE

Skær avokadoen i halv, skrab kødet ud i en skål, og mos det med en gaffel. Skær agurken i helt fine tern, og bland dem i avokadoen. Tilsæt lidt revet ingefær og olivenolie. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft og bland det hele godt sammen. Server mosen med røgede ørred og til brød.

## TIPS

Det er dejligt at servere nogle små, friske radiser eller små tomater ved siden af.

Du kan også udskifte ørred med friskrøget makrel eller sild, her kræver det bare, at du tjekker meget grundigt for de små ben.

Man kan også udmærket udskifte det ristede brød med fx pitabrød eller bagel, for at skabe mere variation i hverdagen.

