



# AVOKADO-MUNASALAATTI

## AINESOSAT

- 2 kananmunaa
- 100 g kurkkua kuorineen lohkottuna
- 30 g kevätsipulia ohueksi viipaloituna
- 2 avokadoa kuorittuna, kivet poistettuina
- 3 tl punaviinietikkaa jaettuna
- ½ tl suolaa
- ½ tl mustapippuria
- 1 tl chilikastiketta
- 30 g rucolaa
- ½ tl oliiviöljyä
- 8

## VALMISTUS

1. Keitä kananmunia 10 minuuttia kasarissa.
2. Laita kurkunpalat ja kevätsipuliviipaleet keskikokoiseen sekoituskuuhon.
3. Soseuta avokadot pienessä sekoituskuuhossa. Lisää 2 tl punaviinietikkaa, suola, mustapippuri ja chilikastike ja sekoita hyvin. Lisää avokadoseos kurkkuun ja kevätsipuliin keskikokoisessa sekoituskuuhossa ja yhdistä sekoittamalla.
4. Huuhtelee kananmunat kylmällä vedellä. Kuori ne, leikkaa pieniksi paloiksi ja yhdistä ne avokadoseokseen. Mausta maun mukaan.
5. Aseta rucola tarjoiluastialle. Ripottele päälle jäljelle jäänyt 1 tl punaviinietikkaa ja 1 tl oliiviöljyä ja sekoita. Aseta muna-avokadoseos rucolan päälle ja tarjoile voileipäkeksien päällä.