

Šparglji z dimljenim lososom

SESTAVINE

0,25 kg rezin dimljenega lososa
1 ravno prav zrel avokado
limonin sok
16 zelenih špargljev
špargljeva ali zelenjavna jušna
osnova
košček masla
berivka ali druga zelena solata
solatna marinada
sol
popper
oljčno olje
balzamični kis
1 žlica akacijevega medu
sok pomaranče
4 mehko kuhana jajca



POSTOPEK

1. Avokado pretlačimo, dodamo limonin sok, da ne oksidira. Pripravljen avokado enakomerno razmažemo na peki papir v obliki pravokotnika. Vse skupaj polžimo na pekač in postavimo v zamrzovalnik, da se zmes strdi. Medtem pripravimo šparglje.
2. Šparglje olupimo in odstranimo olesenel del. Skuhamo jih nad soparo. Kuhane posolimo, popopravimo in pokapljamo z oljčnim oljem, da se posvetijo.
3. Za marinado v posodi zmešamo oljčno olje, z medom, stisnjnim pomarančnim sokom, soljo in poprom. Po okusu dodamo še balzamični kis.

KAKO JED POSTREŽEMO?

Iz zamrzovalnika vzamemo pripravljen avokado in pred pripravljen pravokotnik previdno postavimo na plitvi krožnik. Premažemo z oljčnim oljem, posolimo in popopravimo. Na avokado nato položimo solato in jo pokapamo s pripravljeno marinado. Ohlajene šparglje zavijemo v pripravljene lososove rezine in jih položimo na solato. Zraven položimo še na polovico prerezano mehko kuhano jajce. Okrasimo s koprcom in pokapamo z oljčnim oljem.

Zraven lahko postrežemo kruhovo skorjico ali popečene kruhove kocke.

Pa dober tek!