

### ***Ingredienser:***

- 1 Hjertesalat eller mini Romanie hoved
- 2 modne Avocado
- 1½ spsk. Citronsaft
- 2 fed presset hvidløg
- ca. 150 g rejer
- ½ rød peber
- Lidt dild til pynt (kan udelades)

### ***Tilberedning:***

1. Skyl 4 af pæneste balde af salaten, lad dem dryppe af i en sigte
2. Læg rejerne på et stykke køkkenrulle, så de drypper af
3. Rens peberen for kerner og den hvide streng, og hak den fint  
Halver avocadoerne, fjern stenen og skrab kødet ud af frugten  
Mos frugtkødet med en gaffel, tilsæt presset hvidløg og citronsaften, bland det hele godt sammen

### ***Anretning:***

Kom 1 stor spsk. af blandingen på hvert salatblad, fordel rejerne ovenpå og strø den hakkede peber over rejerne.  
Pynt evt. med et par kviste dild

### ***Tilbehør:***

En skive brød eller mini flütes

## ***Appetitvækker***

### ***med Avocado og rejer***

(4 personer)



### ***Info:***

Det fedt der er i en Avocado er sundt fedt.  
Dette salatblad med fyld indeholder faktisk kun ca. 2 g fedt