

Bruschetta med 3 slags topping



Avocado mousse

2 avocado
10 sukkerærter
1 lille rødløg
½ citron
Salt
Peber

3 baguettes

Tomatsalsa

4 modne tomater
2 fed hvidløg
1 lille rødløg
1 lille bundt bredbladet persille
2 spsk. olivenolie
Salt
Peber

Bønnesalsa

1 spsk. groft sennep
2 ansjoser
1 spsk. olivenolie
½ pasteuriseret æggeblomme
Salt
Peber
1 lille rødløg
10 grønne bønner
½ gulerod

Serveringsforslag

Toppings kan serveres på små letristede brød med skorpe, fx italiensk brød, franske flutes eller surdejsbrød.

Alternative råvarer

Det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvad der kan serveres på små letristede brød. Brug dem som snacks i stedet for chips og andre kalorierige fristelser.

Tomatsalsa

Fjern kernerne fra tomaterne, skær tomater og rødløg i små tern. Hak hvidløg og bredbladet persille fint.

Bland det hele sammen med olivenolien og smag til med salt og peber.

Avocado mousse

Snit sukkerærterne i tynde strimler på tværs. Hak rødløget fint. Mos avocadoerne. Bland alle ingredienserne godt.

Smag til med citronsaft, salt og peber.

Bønnesalsa

Blend ansjoser, grov sennep, olivenolie og æggeblomme til en let dressing. Smag til med salt og peber.

Hak løget i små tern.

Snit bønner og gulerod fint. Blancheres og afkøles. Blandes herefter i dressingens sammen med løget.