



**HAUGEN-GRUPPEN AS**

Out of Home

## REJECOCKTAIL MED ET TWIST





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## REJECOCKTAIL MED ET TWIST

10 portionsglas

### INGREDIENSER:

500g Casa California avocado pulp  
1 stk. citron  
3 tynde skiver rugbrød  
3 spsk. Lehnsgaard rapsolie  
1 spsk. Falksalt gourmet flagesalt  
1 stk. hjertesalat  
10 stk. vagtelæg  
250g koldrøget laks i tynde skiver  
250g pillede rejer  
50g ørredrogn  
1 lille bakke karse  
Frisk dild

### TILBEREDNING:

Avocadopulpen smages til med citronsaft og -skal.

Rugbrødet pensles med olie og drysses med salt. Bages 5-8 minutter ved 225 grader. Afkøles og brækkes i mindre stykker.

Pluk hjertesalaten.

Kog vagtelæggene 3 minutter. Pilles og halveres.

Fordel avocadoen i 10 portionsglas. Top med en smule sprødt rugbrød og hjertesalat. Herpå kommes røget laks, rejer, vagtelæg og ørredrogn. Slut af med en smule karse og dild.

