



# ÆGGESALAT MED AVOCADO

## INGREDIENSER

- 2 æg
- 100 g agurk, med skræl, skåret i større stykker
- 30 g forårsløg, i tynde ringe
- 2 avocadoer, skrællet, uden sten
- 3 tsk. rødvinseddike
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. sort peber
- 1 tsk. chilisaucе
- 30 g rucola
- 1/2 tsk. olivenolie
- 8 fuldkornskiks

## TILBEREDNING

1. Kog æggene i 10 minutter i gryden.
2. Kom agurkestykkerne og forårsløgringene i den mellemstore blandeskål.
3. Mos avocadoerne i den lille blandeskål. Tilsæt 2 tsk. rødvinseddike, salt, sort peber og chilisaucе, og bland det godt. Kom avocadoblandingen i skålen med agurk og forårsløg, og bland det sammen.
4. Skyl æggene med koldt vand. Pil dem, skær dem i små stykker, og kom dem i avocadoblandingen. Smag til med salt og peber.
5. Læg rucolaen på et serveringsfad. Stænk med den sidste 1 tsk. rødvinseddike samt 1 tsk. olivenolie, og bland. Kom ægge-/avocadoblandingen oven på rucolaen, og server retten på kiksene.