

Oppskrift

Grov blings med provenceskinke, rødbethummus og avokado



1

Rødbetehummus

Lag rødbetehummus først ved å ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin med knivblad. Ha gjerne i litt av kikertlaken også, ev. spar på litt som du kan spe med om du ønsker en mykere konsistens. Kjør til en jevn mos og smak til med salt og pepper.

2

Smør skivene med rødbetehummus. Skrell og del avokado i to, del i skiver og legg på med småbladet salat og skinke.

3

Press over litt sitronsaft og topp med spirer.

Produkter i denne oppskriften

Provenceskinke Skivet 500g Pk



Ingredienser

Grovt surdeigsbrød

4 skiver

Rødbethummus

Rødbethummus (se oppskrift)	4 ss
Småbladet salat	100 g
Gilde provenceskinke	4-6 skiver
Avokado	2 stk
Sitron	0,5 stk
Spirer	50 g

Rødbethummus

Syltede rødbeter	170 g
Kikerter, hermetisk	700 g
Hvitløksfedd	2 stk
Spisskummen, malt	1 ts
Olivenolje	1 dl
Sitron, saften	1 stk

Salt og pepper