

LÄMPIMÄT AVOKADOLEIVÄT JA PICO DI GALLO SALSA

1-2 avokadoa kuorittuna ja viipaloituna
ohuita leipäviipaleita tai pehmeitä
piklutacoja suolaa pippuria
½ sitruunan tai limetin mehu
2 dl cheddar-raastetta

Salsa

3 luumutomaattia pieniksi kuutioituna
3 kevätsipulia ohuina renkaina
½ punaista chiliä ohuina renkaina
runsaasti korianteria hienonnettuna
1 limetin mehu ja kuoriraaste
suolaa ja pippuria

-sekoita salsan ainekset ja anna marinoitua jääkaapissa 10 minuuttia.

-levitä avokadoviipaleet leipien päälle.

-mausta suolalla, pippurilla ja limen/sitruunan mehulla.

-levitä päälle runsaasti juustoraastetta.

-paista leipiä 220-asteissa uunissa ylälämmöllä tai grillivastuksella 6-10 minuutti, kunnes juusto on sulanut kauniisti leipien päälle.

-tarjoile leivät salasan kanssa.

Resepti Riikka Sukulan ja Alex Niemisen kirjasta: VEGE !