



BLT med rostade tomater och avokadokräm

Ingredienser 4 portioner

Rostade tomater:

400 g cocktailtomater
2 msk olivolja
salt och svartpeppar

Avokado- och fetaostkräm:

2 st avokado
150 g fetaost
1 dl färskost
1 st citron, saft från
salt och peppar

Till servering:

150 g bacon
groddar
1 st rödlök
4 st portionsbröd, t ex ciabatta

Tillagning

BLT är en klassisk lunchmacka som här lyxats till med rostade tomater. Avokado- och fetaostkräm håller sig fräschare längre än om man hade använt sig av skuren avokado, då den lätt missfärgas efter ett tag.

1. Sätt ugnen på 225 grader, gärna grillfunktion. Lägg tomaterna i en ugnsfast form och häll över olivolja, salt och svartpeppar. Rosta mitt i ugnen i 25 minuter eller tills tomaterna har fått en fin färg.

2. Stek baconskivorna knapriga i en stekpanna och låt rinna av på hushållspapper. Gröp ur avokadon och mixa samman med fetaost bruten i bitar, pressad citron samt färskost. Använd gärna en stavmixer så går det smidigt. Smaka av med salt och svartpeppar.

3. Skär rödlöken i båtar. Dela bröden på mitten och bred rikligt med avokadokräm på underdelarna. Toppa med rostade tomater, rödlök, bacon och alfa-alfagroddar efter tycke och smak. Strö över lite flingsalt samt grovmalen svartpeppar och lägg på locken.