سندويش السلمون والأفوكادو

مدة التحضير: ١٥ دقيقة

المقادير:

- ٥٠غ سلمون مدخن
- ملح
- بهار أبيض
- ٢٠غ فليفلية حمراء حلوة
- ٥غ مايونيز قليل الدسم
- ١٣غ أفوكادو
- ٦ مل عصير ليمون حامض
- ٥٦غ خبز فرنسي أسمر

طريقة التحضير:

- يخلط الأفوكادو المقطع مع المايونيز، عصير الحامض، الملح والبهار في وعاء
- يشق الخبز بالنصف ويفرغ من الحشوة و يحشى بالسلمون ومزيج الأفوكادو ويقدم