

سندويش السلمون والأفوكادو

مدة التحضير: ١٥ دقيقة

المقادير:

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