

Kimchitoast med avocado

Opskrift til 2 personer

Forberedelsestid

10 min.

Tilberedelsestid

5 min.

Samlet tid

15 min.

Ingredienser

- brød
- hytteost
- 1 avocado
- 1 spsk. persille
- 1 spsk. limesaft
- 2 spsk. kimchi
- 1 forårsløg
- salt og peber

Chilisirup

- 3 spsk. lys sirup
- 1 tsk. chilipasta
- 2 tsk. æblecidereddike
- saften fra 1/2 lime
- lidt salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave din chilisirup ved at koge alle ingredienser op i en gryde og lade det småsimre cirka 5 minutter. Lad køle helt af, så siruppen bliver tyk.
2. Mos imens avocado i en skål og tilføj persille, limesaft, kimchi og forårsløg. Smag til med salt og peber.
3. Skær ønskede skiver brød og rist dem evt. let
4. Smør med hytteost
5. Kom din kimchi-avocadomos ovenpå
6. Top med chilisirup og evt. et drys flagesalt