

AVOKADO- OCH GRAPEFRUKTPAJ MED KRABBKÖTT

🕒 50 minuter 👤 6 portioner

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg
3 avokado
1 lime
3 nypor Espelette-peppar
200 g krabbkött
1 rosa grapefrukt
6 nypor salt
3 cl olivolja
1 kvist körvel
10 g färsk ingefära

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200 °C. Lägg varje deg mellan 2 plåtar och 2 bakplåtspapper. Grädda dem gyllenbruna och fräsiga i ca 20 min. Låt svalna. Skär ut 6 runda bitar (10 cm i diameter). Dela avokadon och gröp ur köttet med en sked. Riv och pressa limen. Mosa avokadon och tillsätt limesaft och skal. Krydda med salt, Espelette-peppar och olivolja. Skala och finhacka ingefäran. Låt krabbköttet rinna av och tillsätt olivolja, salt och ingefära. Skala grapefrukten med en kniv och frigör klyftorna. Garnera bottnarna med guacamole och 1 msk krabbkött. Dekorera med grapefruktklyftor och körvel.

Du kan lyxa till den här förrätten med lite vispad, salt grädde.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

