

Avocadosmør på ristet brød med tomatsalsa



Rigeligt til 2 personer eller til 4 som snack

kødet fra 2-3 meget

modne avocadoer,
ved stuetemperatur (ca.
250 g)

60 g usaltet smør, skåret
i terninger på 2 cm,
blødgjort

3 limefrugter: riv 1 ½
spsk skal, og pres
derefter 1 ½ spsk saft

10 g estragonblade,
grofthakkede

10 g dild, grofthakket

200 g cherrytomater,
skåret i kvarter

2 tsk kapers, finthakkede
2 spsk olivenolie, plus
lidt ekstra til at dryppe
med

4 skiver surdejsbrød
(300 g)

1 lille fed hvidløg, pillet
og halveret

¼ tsk spidskommenfrø,
ristede og knuste

salt og sort peber

Den eneste måde, man kan gøre blød, cremet avocado endnu mere blød og cremet på, er, naturligvis, at tilsætte lidt blødt, cremet smør. Men bare rolig: Det bliver ikke for meget med al den cremede blødhed. Salsaen gør det, enhver god salsa gør: giver friskhed, syre og balance til det, den serveres til.

Sørg endelig for, at dine avocadoer er godt modne, og at smørret er superblødt, så det er nemt at røre ordentligt sammen. Du skal dog ikke lade dig friste til at smelte smørret – det vil få det til at skille. Lad det bare stå ved stuetemperatur i et par timer. Både salsaen og avocadosmørret kan laves dagen i forvejen, hvis du synes – bare opbevar dem hver for sig i køleskabet, til du skal bruge dem.

1. Kom avocado og smør i en foodprocessor (eller brug en stavblender) sammen med halvdelen af limeskallen og -saften samt ½ tsk salt. Hak eller blend det hele til en jævn puré, og skrab om nødvendigt foodprocessorens sider ned et par gange undervejs. Skrab avocadosmørret ned i en lille skål, vend to tredjedele af krydderurterne i, og lad det trække i køleskabet i 10 minutter.

2. Vend tomater, kapers, resten af limeskallen og -saften, olien og et godt drys peber fra kværnen sammen til salsaen. Stil den til side, til den skal serveres.

3. Grill eller rist brødet, og gnid derpå den ene side af hver skive med hvidløgsfeddet. Lad brødet køle en smule af. Smør derefter hvert stykke med avocadosmørret, og fordel tomatsalsaen ovenpå. Drys spidskommenfrøene og resten af krydderurterne over. Rund af med et ekstra drys peber og et dryp olie inden servering.