

Oste- og agurkstaver rullet i ekte kokt skinke



Et spennende alternativ til brødskiven! 100% renskåret norsk kjøtt.

1

Slik gjør du

Skjær staver fra en gulost og en agurk. Surr deretter Gilde kokt skinke rundt stavene.

2

Guacamole

Skjær en avocado på midten og fjern (men ikke kast) stenen. Skrap ut avokadoen fra skallet, og inn i en bolle. Tilsett salt og pepper. Knus over en hvitløk med hvitløkspresse og kutt opp litt koriander og skvis saft ut av $\frac{1}{4}$ lime. Mos alt sammen til du har en chunky konsistens.

Tips! Lag guacamole dagen før til middag. Ha i mye lime og la avocadosteinen ligge oppi. Da holder guacamolen seg grønn og frisk til matpakka dagen etter.

Snacktips: Eplebåter

Ingredienser

Du trenger

Ost	1 stk
Agurk	1 stk
Ekte kokt skinke	1 pk

Guacamole

Avokado	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Koriander	1 stk
Lime	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose