

Island in the sun (12 pers)

6 st avocador

12 gröna (eller vita) sparrisstjälkar

2 st citroner

5 burkar röd stenbitsrom

1 burk svarta oliver

3 dl creme fraiche

6 skivor ljust bröd

smör och/eller olja

- Ta ut rundlar av brödsnivorna och stek dem ljusbruna i en blandning av smör och olja på medelvärme. Dela skivorna i två halv. Ska sedan täckas med rommen.

- Bryt av några centimeter av foten (kan vara lite trög) på den gröna sparrisen, där den knäcks naturligt. Koka upp lättsaltat vatten. Lägg i sparrisen hopbunden. Koka ca 5-8 minuter. Prova med en sticka i sparrisens mitt att den är klar. Den ska ha lite motstånd kvar.

- Skiva citronerna. Pressa ur lite citron ur ändbitarna på en skärbräda.

- Dela avocadona och gröp försiktigt ur dem ur skalet. Skär sedan tunna klyftor och se till att citronsaften täcker snittyterna (så att de inte blir bruna).

Så här ska tallriken se ut

