

BARCLETTE AL SALMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado,
- 150 g di maionese,
- 50 g di salmone affumicato a fette,
- 1 cucchiaino di senape,
- 3 cucchiai di panna montata,
- 1 vasetto di crema di salmone,
- 5 cetriolini sott'aceto,
- 1 falda di peperone rosso sott'aceto,
- 1 limone.

Tagliare a metà gli avocado, eliminare il nocciolo e spruzzarli con il limone.

Mescolare la maionese con 80 g di crema di salmone, cetriolini e peperoni tritati, senape e panna montata.

Riempire con il composto gli avocado.

Guarnire con il salmone affumicato tagliato a striscioline, mettere in frigo per 30' prima di servire.