

MACK·SM



Kokobello

Av: Per Sjöblom
Balders Bröd Täby

Innehåll

Aprikos- och valnötsbröd
Smörstekta champinjoner
Avokado- och fetaostsmör
Basilikamarinerade tomater
Stuvad vitkål med rödlök och pepparrot

Smörstekta champinjoner

Champinjoner
Smör
Purjolök
Persilja

Skär champinjoner i stora skivor. Hacka purjolök och persilja. Stek champinjoner och purjolöken i smör. Tillsätt persilja.

Stuvad vitkål med rödlök och pepparrot

Vitkål
Kokosgrädde
Rödlök
Pepparrot

Skär vitkål i strimlor. Stuva vitkålen med kokosgrädde. Tillsätt rödlök och önskad mängd pepparrot.

Basilikamarinerade tomater

Tomater
Olivolja
Basilika

Skär tomater i bitar och lägg i en bunke. Finhacka basilika och blanda med olivolja. Tillsätta oljan i bunken och blanda runt.

Avokado- och fetaostsmör

Avokado
Fetaost
Olivolja

Mixa avokado och fetaost till en röra. Tillsätt olivolja tills att röran blir bredbar.

Servera mackan med valfri sallad.