



## BAGUETTE MED RØMME OG ROGN

7A, GRINDBAKKEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 3 porsjoner

5 gram	Gressløk
1 stk	Avokado
6 ts	Rød rogn
6 ss	Rømme
6 stk	Baguettskiver

### SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på 180 grader, over og undervarme.
- 2 Skjær 6 skiver av baguetten, i like store biter.
- 3 stek baguetten i ovnen i 5 minutter.
- 4 Smør 1 ss rømme på hver av baguettene.
- 5 Ta 1 ts med rød rogn på hver av dem.
- 6 Del 1 avokado i to og ta ut steinen. Etter det skjærer du den halve avokadoen i 6 like store biter, og ta en bit på hver av dem.
- 7 Skjær rød løken i to og kutt opp i små biter. Etter det tar du på løken etter behov.
- 8 Til slutt kan du kutte opp litt gressløk og ta på etter behov.