

Friterad avokado

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

4 avokado

2 dl vetemjöl

1 ägg

Salt

1,5 dl panko

1/2 liter neutral olja

Gör såhär

Skiva avokadon i skivor om cirka 1 cm. Lägg skivorna i mjöl och rör runt.

Lägg över de mjölade avokadoskivorna i uppvispat ägg. Salta och lägg sedan över i en tallrik med panko.

Hetta upp olja i en katrull till cirka 180 grader. Lägg i avokadoskivorna i oljan, några i taget, och ta upp med hålslev då de fått fin färg.

Servera som tilltugg tillsammans med en god dipp eller istället för proteinet i tacos.

