

Tomat- og avokadosalat i sprø Parmigiano Reggiano



2 porsjoner

100 g revet Parmigiano Reggiano

200 g gode tomater

1 avokado

1 ss sitronsaft

2 ss olivenolje

Salt og pepper

Legg Parmesanen i to hauger på bakepapir på et bakebrett. Stek i ovnen på 200 grader i ca 10 minutter til Parmesanen er smeltet og gyllen. La de avkjøles litt før du løfter dem av brettet med en steke-spade og legger dem i boller for å forme dem til «kurver» mens de avkjøles.

Del tomatene og avokadoen i grove biter. Ha bitene i en bolle og vend inn sitronsaft, olivenolje, salt og pepper.

Anrett Parmesankurvene og fyll dem med tomat- og avokadosalaten.