

## Tomat- och avokadosallad på krispig Parmigiano Reggiano



2 portioner

100 g riven Parmigiano Reggiano

200 g goda tomater

1 avokado

1 msk citronsaft

2 msk olivolja

Salt och peppar

Lägg Parmesanen i två högar på bakplåtspapper på en bakplåt. Grädda i ugnen på 200 grader i ca 10 minuter tills att Parmesanen smält och är gyllenbrun. Låt högarna svalna innan du lyfter av dem från plåten med en stekspade. Lägg dem i skålar för att forma dem till "korgar" medan de svalnar. Dela tomaterna och avokadon i grova bitar. Lägg bitarna i en skål och häll i citronsaft, olivolja, salt och peppar.

Arrangera Parmesankorgarna och fyll dem med tomat- och avokadosalladen.