

## כדור סלמון ואבוקדו על מצע קרם אבוקדו (למעט הרוטב אין כמויות כי זה תלוי במספר המנות)

מצרכים:

סלמון מעושן איכותי

אבוקדו בשל שניתן לפרוס



### למוס קרם אבוקדו

- 1 מיכל שמנת מתוקה 38% טרה (כי לא מתוק ועם פחות פחמימות)
- $\frac{1}{4}$  כפית אבקת חרדל
- $\frac{1}{2}$  כפית מלח
- $\frac{1}{2}$  כפית פלפל לבן

סלט עלים ירוקים, פירורי שקדים

שעלה שמיר לקישוט

### אופן ההכנה

1. במנג'ט פלסטי או במולטי קייק מניחים פרוסה דקה של סלמון מעושן
2. קולפים את האבוקדו ומוציאים כדור בינוני בעזרת כפית (גם אם הוא לא ממש כדור זה יקבל צורה בסגירה)
3. מניחים מעל האבוקדו עוד פרוסת סלמון.
4. מוציאים ומהדקים לצורת כדור (לא רואים את האבוקדו רק את הסלמון)
5. מצננים עד ההגשה במקרר

להכנת מוס האבוקדו:

6. מכניסים למעבד קטן את השמנת המתוקה עם אבקת החרדל, מלח ופלפל
7. מקציפים עד לקבלת קצפת מלוחה
8. מקלפים את האבוקדו ומכניסים למעבד ומעבדים במספר פולסים עד לקבלת מרקם אחיד (אני אוהבת להשאיר 2 צבעים לבן וירוק זה נחמד על הצלחת או בכוסית מוס)
9. טועמים ומתקנים מליחות

### צילוח

אפשרות 1: בקערית מניחים כף ממוס האבוקדו, מעל כדור הסלמון ועלה קטן של שמיר

אפשרות 2: כמו בתמונה, סלט חסה וקוביות אבוקדו עם פירורי שקדים קלויים וטחונים