

Avokadosallad med ägg, tomat och knaperstekt bacon

AVOKADOSALLAD	
För 2 personer	
4 st	ägg
2 st	avokado
10 st	cocktailtomater
125 gram	bacon
HUSGERÅD	
Kastrull	
Sax	
Stekpanna	
Kniv	
Uppläggningsfat	

Avokadosallad med ägg, tomat och knaperstekt bacon

Avokadosallad

Så här gör du

- Koka äggen
- Klipp baconen i mindre bitar och knaperstek dem i stekpannan (använd t.ex. animaliskt fett, [ghee](#) [\[shoppingcarticon\]](#) eller [kokosolja](#) [\[shoppingcarticon\]](#) att steka i)
- Häll över det färdiga baconet på hushållspapper så att överflödigt fett sugs upp
- Skala och dela äggen i mindre bitar
- Skölj tomaterna och dela i 4 bitar
- Dela avokadon på hälften och ta ut kärnorna
- Avlägsna skalet och dela avokadon i mindre bitar
- Lägg äggen, tomaterna, avokadon och den knaperstekta baconen i en skål och blanda
- Om du inte ska äta din sallad direkt utan kanske ta med den till lunch eller på en [picknick](#), vänta med att tillsätta avokadon då den blir brun och ful när man delat den och den får ligga framme ett tag

Ät och Njut av din Avokadosallad till frukost, lunch på picknicken eller som ett matigt mellanmål.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus