



Klubivõileib



4 IN + 60 MIN

4 peekoniviilu
1 broilerifilee või 8 hiidkrevetisaba
8 viilu röstsaia
krõmpsuvaid salatilehti või rukolat
AVOKAADO-MAJONEES
1 küps avokaado
½ väiksemat mugulsibulat
4 spl majoneesi
2 spl sidrunimahla
1 spl hakitud värsket münti
1 spl hakitud värsket basiilikut
soola ja purustatud musta pipart

1. Valmistage esmalt avokaado-majoneesisegu. Segage kausis kokku väikseks tükeldatud avokaado viljaliha, kooritud ja hakitud sibul ning ülejäänud segu komponendid. Katke segu kinni ja tõstke jahedasse maitsestuma.
2. Küpsetage peekon pannil krõbedaks. Tõstke kõrvale ja hoidke soojas. Seejärel küpsetage omal valikul mõlemalt poolt kas hiidkrevetisabasid või viilutatud broilerifileed.
3. Rõstige leibade sisepind krõbedaks. Pange taldrikule leibade peale kihtidena esmalt majoneesisegu, salati- või rukolalehti, peekoniviile ja küpsetatud hiidkrevetid või broileriviilud.
4. Maitsestage klubivõileib sobivalt soola ja purustatud musta pipraga.