

## SMÅPLUKK (eller tapasliknande affære)

Her kan ein jo sjølvsgat lage det ein vil. Eg laga meg ein pizzabotn/foccatialiknande leiv, hummus og guacamole – med litt ruccola, knaskeagurk, soltørka tomat i olje og skinke og spekepølse (chorizo), men har kan ein jo plusse på. Tapas til ein verkar litt overspent, eg ser det. Hummus og guacamole finst det ulike oppskrifter på, eg gjer det slik som under.

Havrebrød – 1 del kveitemjøl, 2 deler havregryn, gjær, lunka vatn. Lag deiga, la heve og bak ut og steik direkte – skvett litt olivenolje og salt (eller kva du vil av krydder). DSteik 15-20 minutt ved 180°C .

Hummus – 3-4 dl kikerter, safta av ein sitron, ein halv kvitløk (kinesisk), litt salt eller ein skvett soyasaus, ½ dl olivenolje, ein vårløk. Kjør alt til ein litt grov pasta.

Guacamole – 2 avocado, 2 ts limesaft eller safta av ein sitron, 1 sjalottløk, 3-4 bitar soltørka tomat i olje, ein bit ingefær (ca 1 cm av ei middels rot), 1 raud chili, litt salt og pepper. Kjør alt til ein grov pasta.

