



## ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ

### ΥΛΙΚΑ

- 2 αυγά
- 100 g αγγουράκι, με τη φλούδα, κομμένο σε χοντρά κυβάκια
- 30 g φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 αβοκάντο, καθαρισμένα, χωρίς τον πυρήνα
- 3 κουταλάκια του γλυκού ξύδι από κόκκινο κρασί, χωρισμένο
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού σάλτσα τσίλι
- 30 g ρόκα
- 1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο
- 8 κράκερς ολικής αλέσεως

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράστε τα αυγά για 10 λεπτά στην κατσαρόλα.
2. Βάλτε το αγγουράκι και τα ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια στο μεσαίο μπολ γενικής χρήσης.
3. Κάντε πουρέ τα αβοκάντο και βάλτε το στο μεσαίο μπολ γενικής χρήσης. Προσθέστε τα 2 κουταλάκια ξυδιού από κόκκινο κρασί, το αλάτι, το μαύρο πιπέρι και τη σάλτσα τσίλι και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε το μείγμα του αβοκάντο στο μεσαίο μπολ μαζί με το αγγουράκι και τα κρεμμυδάκια και ανακατέψτε μέχρι να αναμειχθούν.
4. Ξεπλύνετε τα αυγά με κρύο νερό. Καθαρίστε τα, κόψτε τα σε μικρά κομμάτια και προσθέστε τα στο μείγμα του αβοκάντο. Αλατοπιπερώσετε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
5. Βάλτε τη ρόκα σε μια πιπέτα σερβιρίσματος. Πασπαλίστε την με το υπόλοιπο 1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι από κόκκινο κρασί και 1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο και ανακατέψτε. Βάλτε το μείγμα αβγού-αβοκάντο πάνω από τη ρόκα και σερβίρετε με τα κράκερς.