Chłodnik z awokado i ogórka z terriną z wędzonego łososia

Składniki

- sól, pieprz
- 1 szt. awokado
- 3 szt. ogórki gruntowe
- 1.5 łyżki sok z cytryny
- 1 szklanka kefir
- 6 szt. rzodkiewki
- 0.5 szklanki jogurt naturalny
- 125 g łosoś wędzony
- 80 g serek kremowy
- 15 g chrzan
- 1 łyżka posiekany koperek
- 1 szt. duża garść koperku
- 1 łyżka posiekana bazylia

Sposób przygotowania

Łososia zmiksować z białym serkiem i chrzanem, dodać bazylię i koperek, wymieszać. Masę łososiową wyłożyć na foli spożywczej, w środku poukładać oliwki, a następnie zwinąć w roladę. Na końcach folię związać i schłodzić. Schłodzoną terrine pokroić w plastry.Awokado obrać i usunąć pestkę. Ogórki obrać i razem z rzodkiewkami posiekać na drobną kostkę. Kefir zmiksować za pomocą blendera z jogurtem, awokado, dwoma ogórkami, koperkiem i sokiem z cytryny. Doprawić solą i pieprzem, schłodzić. Schłodzony chłodnik podawać z terriną z wędzonego łososia, pokrojonym w kostkę ogórkiem oraz rzodkiewką.