

## Брускетта с лососем и авокадо по-японски (Японская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2-4 порции:

лосось консервированный -100 г,  
спелый авокадо - 1/2 шт.,  
**сладкий соус чили** - 2 ст.л.,  
**лимонный сок** - 1 ч.л.,  
молотый черный перец – 1/4 ч.л. (или по вкусу),  
соль - 1/4 ч.л. (или по вкусу),  
свежий французский хлеб (багет) – 1 шт.



1. Лосось вынуть из банки, переложить на ситечко и дать маслу стечь (лишняя жидкость в этой закуске ни к чему). Переложить рыбу на тарелку и размять ее вилкой до средних комочков (не надо усердствовать, разминая в пюре - на вкус не повлияет, но на внешнем виде отразится).
2. Почистить авокадо, удалить кожицу и косточку. Как и лосось, размять мякоть вилкой в массу со средними и мелкими кусочками.
3. В подходящую по размеру емкость сложить мякоть авокадо и лосося, добавить сладкий соус чили, лимонный сок, соль и молотый черный перец, перемешать до однородной массы, поставить в холодильник охлаждаться.
4. Нарезать багет ломтиками и обжарить в тостере до румяной корочки.
5. Охлажденный паштет подавать с только что обжаренными ломтиками багета. Отлично дополнит завтрак, обед или ужин. Украсит праздничный стол. Прекрасно сочетается с различными напитками (не только сакэ).