

## Płatki orkiszowe z malinami, borówkami, awokado i sosem bazylikowym

### Składniki:

- 70g płatków orkiszowych
- 50g malin
- 50g borówek lub jagód
- 1/2 awokado
- 8 liści bazylii
- sok z 1/2 cytryny
- 4-6 łyżek oleju lnianego tłoczonego na zimno
- sól do smaku

### Wykonanie:

Zagotuj wodę w rondelku, dodaj szczyptę soli oraz płatki orkiszowe. Gotuj płatki zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub do momentu aż staną się miękkie, ale zachowają swą jędrność. Liście bazylii pokrój jak najdrobniej i przetóż do moździerza. Dolej odrobinę soku z cytryny i wyrób na gładką masę. Do gotowej masy dolej pozostałą część soku z cytryny. Olej lniany dolewaj stopniowo, stale mieszając, do uzyskania gładkiego sosu.

Maliny i borówki przekrój na połówki. Awokado pokrój w kostkę i przetóż do dużej miseczki, a następnie dolej gotowy sos bazyliowy i delikatnie przemieszaj całość.

Na głęboki talerz lub miskę wyłóż ugotowane płatki orkiszowe, dodaj maliny i borówki oraz awokado. Jeśli po awokado pozostanie w misce sos, dodajemy go do naszej potrawy.