**תכנית המלוכה – דיפ אבוקדו ומונבטים קרנצ'**

סלט אבוקדו

1 אבוקדו בשל חתוך לקוביות קטנות

1/4 פלפל אדום חריף ( אפשר לוותר למי שלא אוהב)

1/2 בצל סגול קטן קצוץ דק

2 בצל ירוק חתוך לרצועות דקות

חופן שקדים מולבנים קלויים קלות

לרוטב

1/2 כפית חרדל

סקויז מיץ לימון

2 כפות שמן זית

כפית סירופ אגבה

מלח ופלפל שחור

לערבב היטב הכל לשפוך על הסלט ולערבב בעדינות.

לדיפ מונבט:

לחמם במצנם קלות, לחתוך למשולשים למרוח מעט שמן זית ולפדר עם פפריקה מתוקה

להכניס לתנור בחום של 180 מעלות עד להשחמה.