Limetten-Avokado Sauce

... eine Sauce perfekt zu einem Surf & Turf Burger mit einer Gamba.
Die Verbindung aus den zwei Welten schafft unsere Limetten-Avocado-Sauce, die erstaunlicherweise ohne dem Zusatz von Ei auskommt und trotzdem unglaublich gut schmeckt.

Zutaten: für 4 bis 8 Burger
200 ml Rapsöl
100 ml Milch
1 reife Avocado
1 Bio Limette
1 – 2 Knoblauchzehen
0,5 TL Senf
1 Hand voll frisch gehackte Petersilie
feines Meersalz
weißer Pfeffer

Zubereitung:
Den Abrieb einer Bio Limette, die geschälte Avocado, die gehackte Petersilie und den Knoblauch, sowie alle weiteren oben angegebenen Zutaten für die Limetten-Avocado-Sauce bereitstellen.
Durch Zuhilfenahme eines Pürierstabs, das Rapsöl, die Milch, den Senf und den Saft der Limette in einem hohen Gefäß für 5 – 10 Sekunden verquirlen.
m zweiten Schritt die Avocado, den Limettenabrieb, die gehackten Knoblauchzehen und die frische Petersilie hinzugeben und ebenfalls verquirlen.
Zu guter Letzt mit Meersalz sowie weißen Pfeffer abschmecken und bestenfalls 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tip:

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:limetten-avokado-sauce?rev=1724750303

Last update: **27.08.2024 11:18**