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.
Im 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: Wer es mag kann noch etwas Limettensaft hinzu fügen

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=1724750406

Last update: **27.08.2024 11:20**