



GUACAMOLE DIP

für 2 Personen

Rezept
KISAG
KÜCHE

ZUTATEN

- 140 g** reife Avocados
- 120 g** Naturjoghurt
- 80 ml** Rahm
- 140 ml** Milch
- 30 g** Sweet Chili Sauce
- 1-2** Zweig(e) Koriander
- 1** Limette
- 1** Prise Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Naturjoghurt, Sweet Chili Sauce, den Saft einer Limette und Koriander mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die reife Avocado (geschält und entkernt), Rahm und Milch dazugeben. Würzen. Nochmals kurz pürieren.

Die Masse durch Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper passieren. Mindestens 2 Stunden kaltstellen. Kisag Bläserkapsel einführen und 10-mal kräftig schütteln.