

MIT AIOLI DIP & MANGO

Fruchtige Aioli

PORTIONEN	FÜR	MINUTEN	KOCH LEVEL
1 SCHÜSSEL	BEILAGE	5	1/4

Zutaten:

4 TL Aioli Gewürz
2 EL Mayonnaise
4 EL Naturjoghurt
½ Mango
Limettensaft
Cayenne-Pfeffer

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 01

Aioli Gewürz mit etwas heißem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

SCHRITT 02

Mango halbieren, schälen und Kern entfernen. Anschließend eine Mangohälfte pürieren.

SCHRITT 03

Die gezogene Aioli-Masse mit Mayonnaise und Joghurt verrühren. Das Mangopüree, Limettensaft und ein wenig Cayenne-Pfeffer dazugeben. Alles gut verrühren.



TIPP:
DIESE FRUCHTIG-SCHARFE
AIOLI HARMONIERT WUNDER-
BAR ZU FISCH ODER
GEFLÜGEL. ABER AUCH ZU
TOFU UND KÄSE IST SIE
BESTENS GEEIGNET.

2136F

Handgemachtes aus eigener Produktion