



Knusperecken mit zwei verschiedenen Dips

Grüner Koriander-Avocado-Traum und fruchtig-würzige Tomatensalsa harmonieren perfekt mit den Byodo Knusperecken.

Zutaten

2 Portionen

Koriander-Avocado-Dip

- 0.5 Avocado, reif
- 2 EL Byodo Delikatess Mayonnaise
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Saure Sahne
- 10 Stiele Koriander
- 3 Stiele Petersilie
- Byodo Meersalz, fein
- Pfeffer
- 1 Msp. Piment d'Espelette oder Chilipulver

Tomatensalsa

- 0.5 rote Zwiebel
- 0.5 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 1 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
- 200 g Tomaten, gehackt
- 2 EL Byodo Tomaten-Paprika Mark Doppelfrucht
- 1 EL Byodo Apfelessig, naturtrüb
- 1 Msp. Rauchpaprikapulver
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 EL Agavendicksaft
- Byodo Meersalz, fein

Zubereitung

Koriander-Avocado-Dip

Die Avocado halbieren und das Avocadofleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schale geben und zusammen mit der Byodo Delikatess Mayonnaise, dem Zitronensaft und der sauren Sahne mit einer Gabel zu einer Creme zerdrücken.

Die Koriander- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Unter die Avocado-Creme mengen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, Piment d'Espelette oder Chilipulver je nach gewünschter Schärfe zugeben.

Tomatensalsa

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Chilischote entkernen und in feine Stückchen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Byodo Brat-Olive andünsten.

Tomaten, Byodo Tomaten-Paprika Mark Doppelfrucht, Byodo Apfelessig, Chilischote, Rauchpaprikapulver, Thymianblättchen und Agavendicksaft zugeben. Alles bei milder Hitze für 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Byodo Premium Meersalz, feinkörnig und Pfeffer abschmecken.



Zu diesen Dips passen perfekt die [Byodo Knusperecken](#) in vier köstlichen Sorten!