

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 Zwiebel, rot
0.5 Knoblauchzehe
1 Chilischote, klein
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

Pfeffer

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 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 Avocadocreme 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 Brat-Olive andünsten.

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

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zu diesen Dips passen perfekt die Byodo Knusperecken in vier köstlichen Sorten!