

Avokádó falatok kurkumás majonézzel

30–35 Perc

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

3 darab	Avokádó
1 darab	Lime
	Tengeri só, durva szemű
	Tarkabors, egész
2 darab	Tojás
70 g	Parmezán (reszelt)
30 g	Szezámmag
3 evőkanál	Liszt
200 ml	Napraforgó olaj
1 evőkanál	Édesburgonya fűszersó
100 g	Majonéz
2 evőkanál	Kurkuma
2 evőkanál	Dijoni mustár
1 darab	Chili tengeri sóval

Elkészítés

1. Az avokádót hosszában vágjuk ketté, távolítsuk el a magját és a héját. Miután megtisztítottuk, vágjuk csíkokra és locsoljuk meg egy kevés limelével.
2. Verjük fel a tojásokat egy tálban, majd fűszerezzük Édesburgonya fűszersóval. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk még, ha szükséges. Keverjük össze a parmezánt a szezámmaggal egy másik tálban. A harmadik tálba pedig szitáljuk le a lisztet.
3. Melegítsük fel az olajat egy serpenyőben. Először forgassuk az avokádót lisztbe, majd a felvert tojásba, végezetül pedig a parmezános-szezámos keverékbe.
4. Süssük az avokádószeleteket 3 percig, majd csepegtessük le konyhai papírtörlőn.
5. A szószhoz keverjük össze alaposan a majonézt a kurkumával, a kifacsart lime levével és a mustárral. Ízlés szerint fűszerezzük sóval, borssal, chilivel.
6. A kész avokádót tálaljuk a kurkumás majonézzel.