



Avokádó falatok kurkumás majonézzel

🕒 30–35 Perc   

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 szezám-maggal 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 papírtörletre.
- 5 A szószhoz keverjük össze alaposan a majonézt a kurkumával, a kifacsart lime levélével és a mustárral. Ízlés szerint fűszerezzük sóval, borssal, chilivel.
- 6 A kész avokádót tálaljuk a kurkumás majonézzel.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

3 darab	Avokádó
1 darab	Lime
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Tarkabors, egész
2 darab	Tojás
70 g	Parmezán (reszelt)
30 g	Szezám-mag
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

