



Ázsiai stílusú taco grillezett ananással

🕒 30–40 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Hámozzuk meg és vágjuk kisebb darabokra az ananászt, majd tegyük egy zárható fedelű edénybe.
- 2 Keverjük össze egy tálban az Ázsiai hamburger fűszerkeveréket, a friss koriandert, az újhagymát, a szójaszószt, a szezámolajat és a barna cukrot, és pürésítsük az egészet botmixerrel. Öntsük a szószt az ananászdarabokra, és tegyük félre.
- 3 Az avokádókrém elkészítése: Az uborka kivételével tegyük az összes hozzávalót egy tálba, és villával nyomkodjuk össze. Vágjuk az uborkát apró kockákra, és keverjük a krémhez.
- 4 Grillezzük meg az ananászszeletek mindkét oldalát.
- 5 Tekerjük a tacókat alumíniumfóliába, és két perc alatt melegítsük át a grillen.
- 6 Töltsük meg a tacókat a salátával, a korianderrel, az ananással és az avokádókrémmel, és locsoljunk rá egy kevés páclét és lime-levet.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Ananász
4 ek.	Frissen aprított koriander
2 db	Gerezd fokhagyma
2 db	Újhagyma
3 ek.	Szójaszószt
2 ek.	Szezámolaj
3 ek.	Barna cukor
1 db	Lime
5	Csokor koriander
1	Marék saláta
4 db	Kukoricataco
2 ek.	♦ ARCHIV: Ázsiai hamburger fűszerkeverék

Az avokádókrémhez

1 db	Avokádó
0.5 db	Uborka
4 ek.	Joghurt
0.5 db	Lime
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

