

Frittierte Avocados



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 6 Personen

SAUCE

4 Limetten, nur Saft
2 EL helle Sojasauce
1 Schalotte, fein gehackt
1 Stängel Zitronengras, fein gehackt
1 cm Ingwerwurzel, fein gehackt
1 Peperoncino, fein gehackt

AVOCADOS

3 Avocados, in Vierteln
1 Ei, verquirlt
80 g altes Brot, getrocknet, geröstet, fein gemahlen
1 l Frittieröl
1 TL Fleur de Sel

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

SAUCE

Limettensaft mit allen Zutaten bis und mit Peperoncino mischen. Kurz ziehen lassen.

AVOCADOS

Zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden.
Portionenweise im 180°C heissen Öl frittieren.
Herausnehmen, abtropfen lassen, salzen, mit der Sauce servieren.