Asiat. Guacamole

Portionen: 4 Personen

Zutaten

2 Avocados

1 Kleine(s) Schalotte, fein gehackt

1 Teelöffel Bamboo Garden Knoblauch-Chili-Paste

Limettensaft

1.5 Esslöffel Bamboo Garden weißer Sesam

0.5 Teelöffel Bamboo Garden klassische Sojasauce

1 Teelöffel Bamboo Garden Sesam Öl

5 Cherrytomaten, fein gehackt

Bamboo Garden Reispapier

Bamboo Garden Woköl zum Frittieren

Zubereitung

1.

Den weißen Sesam in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze ohne zusätzliches Öl leicht anrösten, bis er aromatisch duftet.

2.

Die Schalotte fein hacken und zusammen mit der Knoblauch-Chili-Paste und dem gerösteten Sesam in einen Mörser geben. Alles leicht anmörsern, sodass sich die Aromen gut verbinden.

3.

Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit einer Gabel in einer flachen Schüssel zerdrücken – je nach Geschmack ganz fein oder etwas gröber mit kleinen Stückchen.

4.

Die vorbereitete Sesam-Schalotten-Paste unter die Avocado mischen. Sojasauce, Sesamöl und etwa 1,5 EL Limettensaft dazugeben und alles gut vermengen.

5.

Die Cherrytomaten fein hacken und vorsichtig unter die Guacamole heben.

6.

Die Reispapierblätter jeweils in Viertel schneiden.

7.

Ausreichend Wokö̈l in einem Topf erhitzen. Die Reispapierstücke portionsweise kurz darin frittieren, bis sie aufgehen und knusprig werden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8.

Die asiatische Guacamole in eine Schale füllen und zusammen mit den knusprigen Reispapier-Chips servieren. Direkt dippen und genießen.