



Asiatische Remoulade

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Nicht nur zu asiatischen Gerichten, frisch, pikant, herzhaft

Zutaten

- 200 g gute Mayonnaise
- 1 Ei, hart gekocht, gehackt
- 1/4 Bund Koriander, grob gehackt
- Abrieb 1/4 Limette
- Fleisch 1/2 reifen Avocado
- 1El Wasabi
- 1/2 Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen in hauchdünnen Ringen
- 50 g Salatgurke, geschält, entkernt, in sehr kleinen Würfeln
- 25 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, gestoßen, zerkleinert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas frische Kresse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado Fleisch sofort mit dem Limettensaft marinieren und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt2

Die Mayonnaise, Wasabi, die Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und gehackte Eier unterheben, salzen, pfeffern, nachschmecken.

Schritt3

Vor dem Servieren mit frischer Kresse aus garnieren.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-remoulade/>