

Ντιπ με αβοκάντο και ντομάτα (γκουακαμόλε)

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για το ντιπ
 - 350 γρ. αβοκάντο, καθαρισμένο
 - 81 γρ. ντομάτα κονκασέ
 - 45 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - 40 γρ. χυμός λάιμ
 - 15 γρ. κόλιανδρο φρέσκο, ψιλοκομμένο
 - 20 γρ. ελαιόλαδο
 - αλάτι

Για 550 γραμ. ντιπ

15 λεπτά

ΚΤΕΛΕΣΗ

Για το ντιπ Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα χτυπάμε με το σύρμα, μέχρι να πολτοποιηθεί το αβοκάντο.

Αλατίζουμε και δοκιμάζουμε.

Σερβίρουμε τη σάλτσα αμέσως ή τη διατηρούμε στο ψυγείο, στη συντήρηση.

image not found or type unknown



Το ποτό που του ταιριάζει

Επιλέξτε ένα κρασί από την ποικιλία Sauvignon Blanc, καθώς η παρουσία του αβοκάντο σε συνδυασμό με τη αιθέρια, εξωτική και φυτική γεύση του κρασιού θα δώσει το μέγιστο γευστικό αποτέλεσμα.

Πηγή: yiannislucacos.gr