

Guacamole Amigos - 6 pers

Purée d'avocat relevée aux épices mexicaines accompagnée de chips de maïs croustillante.



Entrée

Sans cuisson



Mise en place

1 sachet de Guacamole Seasoning Mix Amigos
2 avocats
1 citron
1 sachet de Tortillas Chips Nixtamalisé Amigos

Mise en oeuvre

- Couper les avocats en deux, ôter les noyaux et retirer la peau.
- Dans un bol, écraser grossièrement la chair des 2 avocats à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter le sachet de Guacamole Seasoning Mix et mélanger, arroser de jus de citron. Réserver au réfrigérateur sous film plastique.

Accompagnez le guacamole de Tortilla chips croustillantes rechauffées quelques minutes au four et d'une Salsa Dip Amigos de votre choix.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	1 sachet
GUACAMOLE MIX'- ASSAISONNEMENT POUR	6172	1 sachet
Avocat Hass (300/365 g)		2 pces
Citron vert		1 pces

Suggestion

Le guacamole se sert frais, préparez-le au dernier moment pour garantir un maximum de fraîcheur. Pour un guacamole encore plus savoureux, ajoutez un oignon émincé et de la coriandre fraîche.