KIKKOMAN

Mangosalat mit schwarzen Bohnen und Avocado-Mousse

Gesamtzeit **6 Min.** **6 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Salat:

4	reife Avocados (ca. 625 g, reines Fruchtfleisch)
25 ml	Limettensaft
25 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4	reife Mangos, gewürfelt (ca. 925 g / 1 x 1 cm)
700 g	schwarze Bohnen, gekocht
120 g	rote Zwiebel, fein gehackt
5 g	Koriander, gehackt

Für das Dressing:

50 ml	Limettensaft
90 ml	Olivenöl
75 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
5 g	Salz

Für die Deko:

5 g	Korianderblätter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fruchtfleisch der Avocados mit Limettensaft und Kikkoman Sojasauce glatt pürieren.

Schritt 2

Mangowürfel, schwarze Bohnen, Zwiebeln und Koriander in eine Schüssel geben. In einer zweiten Schüssel Limettensaft, Olivenöl und Kikkoman Sojasauce verrühren, um das Dressing zuzubereiten. Dressing über die Mango-Bohnen-Mischung geben.

Schritt 3

Salat mit Avocado-Mousse auf Teller verteilen und mit Korianderblättern garniert servieren.