KIKKOMAN

Edamole

Gesamtzeit **10 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
787 kJ / 188 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	Avocados
155 g	Edamame-Bohnen
2	Knoblauchzehen
75 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
75 g	Zwiebeln, in Würfeln
2	Tomaten
0,5 TL	Cayennepfeffer
1	Limette
	Olivenöl
	frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Avocados in einer Schüssel zerdrücken. Edamame, Knoblauch, Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone und Limettensaft in einen Mixer geben, fein pürieren (nach Bedarf Olivenöl hinzufügen) und die zerdrückten Avocados hinzugeben.

Schritt 2

Zwiebeln, Tomaten und Cayennepfeffer untermengen.

Schritt 3

Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 4

Mit frischem Koriander, Tomaten und Edamame-Bohnen garnieren und servieren.