



Avocadomus

Avocados, die gerade passend weich sind (sie geben dem Druck der Finger schon etwas nach, aber sind noch nicht zu weich) mit einem scharfen Löffel (z.B. Eis-Löffel) ausheben und in schmalen Becher geben, der gut für den Zauberstab geeignet ist.

Zitronensaft dazugeben; ebenso Mayonnaise, je nach Menge ein oder zwei weichgekochte Eier, Salz, Pfeffer – zu feinem Mus pürieren.

Den Avocadokern zur Dekoration waschen und in die Mitte setzen; kann mit Brot, besser aber mit Römersalat, gegessen (geschaufelt) werden.