

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

TORTILLA CHIPS

mit Dip-Quartett



Dirk Luther

Dirk Luther

Tortilla Chips

mit Dip-Quartett

Tortilla Chips sind ein herrlich pikanter Knusperspaß, aber erst durch einen Dip werden Sie so richtig lecker. Wenn Sie die passende Begleitung für ihre Lieblings Tortilla Chips suchen, ist unser Dip-Quartett genau das Richtige.

CURRYMAYONNAISE

1 daumengroßes Stück Ingwer
3 EL Currypaste
3 EL Mangochutney
500 g Mayonnaise
Saft von einer halben Zitrone
1 große Chilischote, fein gewürfelt
Salz

Den Ingwer fein reiben und mit der Currypaste, dem Mangochutney, dem Zitronensaft und der Mayonnaise verrühren. Die Chiliwürfel hinzufügen und mit Salz abschmecken.

AVOCADOPÜREE MIT CHORIZO

1 reife Avocado
1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
150 g Chorizo

Avocado schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit dem Saft einer halben Zitrone und dem Olivenöl mit Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chorizo in Würfel schneiden und mit dem Avocadopüree vermengen.



THUNFISCHCREME MIT PAPRIKA

150 g Thunfisch in Öl, abgetropft
4 EL Mayonnaise
3 EL Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1/2 rote und 1/2 gelbe Paprika, in feine Würfel geschnitten
2 EL fein geschnittener Schnittlauch

Thunfisch mit Mayonnaise und Sahne in einem Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Creme mit den Paprikawürfeln und dem Schnittlauch verfeinern.

TOMATENPESTO

200 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, fein gewürfelt
50 g geröstete Pinienkerne
50 g geriebener Parmesan
4 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
150 ml Oliven- oder Tomatenöl
1 Chilischote, fein gehackt (nach Belieben)

Alle Zutaten in einen Mixer geben und kurz zerkleinern. Sollte das Pesto noch zu dick sein, Öl nachfüllen. Nach Belieben die fein gehackte Chilischote dazugeben.

LECKER DAZU

Caipirinha

ZUTATEN

4 Limetten
8 TL weißer Rohrzucker
16 cl Cachaça
Crushed Ice

Die Limetten waschen und in Achtel schneiden. In Gläsern mit dickem Boden je 1 Limette mittels eines Holzstößels zerdrücken, dann je 2 TL Zucker hinzufügen. Der Saft aus der Limette sollte den Zucker komplett auflösen. Anschließend das Glas bis zum Rand mit Crushed Ice auffüllen, 4 cl Cachaça dazugeben und servieren.

