Avocado - Sauce 1

Zutaten für: 4 Portionen

0,13	Ltr.	Milch
1		Avocado
1	Prise	Zucker
1	Pack.	Feine Helle Sosse Holländische Art

Anleitung:

Milch und Spargelwasser erwärmen, Feine Helle Sosse Holländische Art einrühren und zum Kochen bringen. Avocado längs halbieren, Kern entfernen, die Frucht schälen, mit Zitronensaft beträufeln und 1/2 pürieren, rest in Würfeln. Zur Sauce geben und gut unterrühren. Mit Zucker, Zitronensaft und Pfeffer würzen und abschmecken.

Brennwert pro Portion: ca. 815 kJ (195 kcal).

Zu Spargel und Nudeln .