

## Avocado - Sauce (Zu Spargel)

Zutaten für: 1 Rezept

1/8	Ltr.	Milch	
1		Schächtelchen	Feine Helle Sosse Holländische Art
1		Avocado	
		Zitronensaft	
1	Prise	Zucker	
		Pfeffer	

### Anleitung:

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

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