Avokádová majonéza

https://varimesmarcelou.cz/avokadova-majoneza

Chuť i hustota avokádové majonézy mě překvapila, velmi pozitivně překvapila. Okolo avokáda jsem našlapovala hodně dlouho. Říkají, že avokádo je superpotravina. Nemohu to potvrdit ani vyvrátit, protože nemám doma laboratoř, ale potvrdit mohu, že majonéza chutná skvěle.

Na přípravu avokádové majonézy si připravíme suroviny, které musí být všechny studené z ledničky

- 125 g kysané 16 % smetany
- 60 ml sladké smetany 33 %
- 3 čajové lžičky citronové šťávy
- 1 polévkovou lžíci majonézy (ta od Vitany je výborná)
- 1 čajovou lžičku soli
- Kajenský pepř, každý dle své volby (dala jsem ½ kávové lžičky)
- Dužina z 1 ks avokáda (tmavý plod)

Dále si připravíme

- Úzkou nádobu od ponorného mixeru
- Ponorný mixer

Doba mixování cca 30 vteřin

Postup přípravy avokádové majonézy

Avokádo rozpůlíme nožem, vyjmeme pecku a lžičkou vykrájíme dužinu.

Do úzké a vysoké nádoby od ponorného mixeru vložíme všechny uvedené suroviny v pořadí, které je výše uvedeno. Poslední do nádoby přijde dužina avokáda.

RADA: Aby se majonéza povedla, musí mít všechny suroviny při přípravě majonézy stejnou teplotu, přibližně +/- 7°C.

Ponorný mixer položíme na avokádo v nádobě, mixer uvedeme do chodu a zároveň ho přes všechny suroviny protlačíme ke dnu a zase zpět. Pohyb dolů a nahoru opakujeme několikrát, dokud nezískáme hustou texturu majonézy.

Majonézu ochutnáme a chutě můžeme doladit citronovou šťávou, solí či kajenským pepřem.

Protože avokádová majonéza neobsahuje syrové žloutky, je ze zdravotního hlediska bezpečnou potravinou. A protože je připravována za studena, v ledničce v uzavřené nádobě vydrží v nezměněném stavu i 3 dny.

Výborná je k pečenému či grilovanému masu i rybám, masovým koulím, opečeným bramborám, ale také jako pojivo (zálivka) do různých zeleninových salátů.