

schließlich langsam nach oben ziehen.

Mayonnaise nach Bedarf noch mit Salz, Pfeffer, Curry und Limettensaft abschmecken und gegebenenfalls etwas Wasser einrühren, wenn die Masse zu fest ist. Die fertige Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Mango schälen und in Würfel schneiden. Dillspitzen abzupfen.

Das Waffelhörnchen in Backpapier oder etwas Vergleichbares einwickeln und in eine adäquate Halterung geben. Das Hörnchen mit dem Ceviche, den Mangowürfeln, den gepickelten Zwiebelringen und der Mayonnaise füllen. Das Ganze mit Dillspitzen und Kresse ausgarnieren und servieren.

Neel Nissen am 20. Dezember 2022