

Mango-Curry-Dip

Für vier Personen

1 Ei	1 Prise Anapurnacurry	1 TL Sojajus
1 TL Wasabipulver	2 EL Pflanzenöl	1 EL Crème-fraîche
2 EL Mayonnaise	1 EL Sauerrahm	1 EL Sahne
1 Limone	1 Thaimango, reif	Salz

Das Eigelb in eine Schüssel geben. Curry, Sojajus und Wasabipulver dazugeben. Alles mit einem Schneebesen langsam verrühren, dann nach und nach das Pflanzenöl unterrühren. Anschließend die Crème fraîche, die Mayonnaise, den Sauerrahm und die flüssige Sahne einrühren und zum Schluss mit etwas Salz und einem Spritzer Limettensaft und Mangowürfeln abschmecken.

Ali Güngörmüs am 11. Mai 2012