Curry-Dip India

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Ingwer, frisch	5 g
Peperoni Mix	5 g
Mango, tiefgefroren	50 g
Ananassaft	50 ml
Currypulver	1 EL
Pfeffer, schwarz	0.25 TL
Senf	1 TL
Brauner Zucker	1 TL
Salz	0.5 TL
Bio Limetten	1 St.
Eier	1 St.
Sonnenblumenöl	200 g
Crème fraîche	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Ingwer schälen und vierteln, Peperoni halbieren, entkernen und innen und außen waschen.

2. Mangowürfel, Ananassaft, Currypulver, ¼ TL Pfeffer, Ingwer, Senf, Rohrzucker, ½ TL Salz, Peperoni und Limettensaft in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 mixen. Anschließend mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Nach Belieben erneut mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 mixen und mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.

3. Ei dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 3 verrühren.

4. Gerät mit eingesetztem Messbecher auf 4 Min./Stufe 4 einstellen. Gerät starten und Sonnenblumenöl zunächst nur langsam auf den Deckel des Mixbehälters einlaufen lassen, sodass es am Messbechereinsatz entlang nach innen tropfen kann. Ölmenge langsam erhöhen. Der Dip sollte jetzt eine feincremige Konsistenz haben.

5. Alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Crème fraîche dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Curry-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 4 verrühren. Curry-Dip in 2 Gläser (à 200 g) füllen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Im Kühlschrank hält sich der Curry-Dip etwa 3 Tage.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2138 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	224 g