

MAIONESE ALL'AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

- maionese
- 1 avocado
- 3 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di ketchup
- 2 cucchiaini di salsa worcester
- 2 cucchiaini di succo di lime
- 2 gocce di tabasco
- sale

Preparate la maionese poi unitevi la panna, il ketchup, il succo di lime filtrato al colino, la salsa Worcester e due gocce di tabasco.

Controllate il sale.

Dividete a metà l'avocado, eliminate il nocciolo, suddividetelo in quattro o più spicchi e tagliateli a fettine sottili.

Unitele alla maionese, mescolate delicatamente, versate in salsiera e decorate con rondelle di lime.