



Asiatischer Dip Mit Aprikose und Curry

15 Min.

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 ml BIO Raps-Kernöl
KALT-WARM-HEISS
- 1 EL WÜRZ-ZAUBER Curry
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Ei
- 2 EL Senf, mittelscharf
- ½ TL Meersalz
- ½ TL Pfeffer, weiß
- 1 TL Zucker
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 2 TL Kurkuma

Zubereitung

1. Zum Anrühren empfehlen wir einen Pürierstab und ein zylindrisches Gefäß, das im Durchmesser nur wenig größer sein darf als die Schneide des Pürierstabes.
2. Das BIO Raps-Kernöl, den Zitronensaft, das Ei, den Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Kurkuma und die Aprikosenmarmelade ins Gefäß geben.
3. Den Pürierstab bis auf den Boden des Gefäßes absenken, auf voller Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen. Anschließend nach Belieben mit dem WÜRZ-ZAUBER abschmecken.

Schön dazu: Knuspriges Baguette oder gegrilltes Gemüse

Nährwertangaben pro Portion:

524 kcal, 2 g Eiweiß, 53 g Fett, 7 g Kohlenhydrate (0,5 BE)

18 g Currypulver
infundiert in
100 g Öl

Diesen Würzölen wohnt ein Zauber inne:

Erlesene Bio Kräuter und Gewürze „baden“ (sog. Infundieren) in mildem Raps-Kernöl. Die ätherischen Pflanzenstoffe gehen ganz natürlich ins Öl über. Es bedarf keiner Aromen und Zusatzstoffe. Pure Intensität ist das Ergebnis.

