

Σάλτσα Πράσινη Παπάγια, Αβοκάντο & Γιαούρτι

Υλικά για 4 άτομα

Παπάγια Πράσινη 200 γρ
Κρεμμύδι Ξερό Μικρό
Σκόρδο 2 Σκελίδες
Λεμόνι χυμό
Αβοκάντο 1
Γιαούρτι Σακούλας
Ξύδι
Αγγούρι
Ελαιόλαδο
Καρύδια 2
Αλάτι
Κάρυ, ή άλλο μπαχαρικό



Εργαλεία & Σκεύη

Μαχαίρι, Ειδικό Μαχαίρι Κόφτη (Δείτε σχετική Εικόνα) ή Τρίφτη, Γουδί ή Χειροκίνητο Κόφτη Λαχανικών με αργές στροφές

Επεξεργασία

Παπάγια	Ξεφλουδίζουμε την Παπάγια και χρησιμοποιούμε ειδικό μαχαιράκι ή τρίφτη και την κόβουμε σαν το λάχανο
Κρεμμύδι - Σκόρδο	Κόβουμε σε μικρά κομμάτια
Λεμόνι	Χυμό από ένα μικρό Λεμόνι (2 κουταλιές σούπας)
Ξύδι	Λίγο Ξύδι (1 κουταλιά σούπας)
Αγγούρι	Χρησιμοποιούμε ειδικό μαχαιράκι ή τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια όπως ακριβώς και την Παπάγια
Γιαούρτι	Ένα φλιτζάνι του τσαγιού είναι αρκετό
Αβοκάντο	Ξεφλουδίζουμε ένα ώριμο Αβοκάντο και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια
Καρύδια	Χρησιμοποιούμε το γουδί ή άλλο μέσο τα κάνουμε πολύ μικρά κομματάκια

Εκτέλεση

Παίρνουμε την Παπάγια, το Σκόρδο, το Κρεμμύδι, τα τοποθετούμε στο γουδί και τα κτυπάμε για 3 λεπτά ώστε να αναμειχθούν τα αρώματα τους. Βάζουμε και το Αβοκάντο και τα κτυπάμε στο γουδί μαζί με τα υπόλοιπα για μέχρι η σαλάτα να πάρει μια πρασινωπή εμφάνιση. Ρίχνουμε τον χυμό Λεμόνι μέσα στο γουδί και ανακατεύουμε να αναμειχθούν πολύ καλά. Βάζουμε το Αγγούρι, και ανακατεύουμε ελαφριά. Ρίχνουμε το Ξύδι, το Ελαιόλαδο, το Κάρυ, το Αλάτι, τα Καρύδια, και ανακατεύουμε ελαφριά. Ρίχνουμε το Γιαούρτι και ανακατεύουμε καλά ώστε η σάλτσα να πάρει σμορφή κρέμας.

Σερβίρισμα

Σάλτσα για κρύα μακαρόνια, συνοδευτική σάλτσα, ορεκτικό κ.τ.λ.

