OLIO CUORE

Salsa cocktail con avocado e gamberi



Un salto negli anni '80 con la modernità della Maionese Vegetale Cuore!

Ingredienti

- 180 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
- 1 cucchiaio cognac o brandy
- 2 cucchiaini ketchup
- 2 cucchiaini salsa Worcestershire
- 1 cucchiaino senape
- per servire:
- 150 g gamberi cotti
- 50 g insalata lattuga o gentile
- 6 mezzi avocado

- **Portata: Salse**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 373.02 Kcal**
- **Grassi: 35.5 g**

Preparazione

- In una ciotola versare la **Maionese Vegetale Cuore**.



- Unire il ketchup e mescolare.



- Versare il liquore e mescolare.



- Insaporire con la salsa worcestershire e la senape.



- Dividere a metà gli avocado, eliminare il nocciolo e riempire l’incavo con la salsa.
- Inserire i gamberi e servire su foglie di insalata.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale