

MATCHA-AVOKADOMOUSSE

10 dl kreikkalaista jogurttia
4 dl kermaa
4 dl tomusokeria
5 liivatetta
1/2 rkl Matchaa
1 avokado
3 rkl limemehua
wasabia maun mukaan
tummaa kaakaojauhetta
1 granaattiomena

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä | soseuta avokado saunasekoittimella tasaiseksi ja mausta wasabilla (lisää wasabia varovasti nokarwe kerrallaan!) | vatkaa jogurtti, tomusokeri ja Matcha kunnes seos on tasaisen vihreää (Matcha kannattaa liottaa kylmään vesitilkkaan ensin) | sekoita joukkoon avokado | vaahdota kerma | purista vesi pois liivateista ja lisää ne kiehuvaan limemehutilkkaan | sekoita liivate jogurttimassaan ja lisää kerma | sekoita hyvin ja kaada massa tarjoiluastiaan tai pieniin annoslaseihin (mielellään lasisiin, jotta Matchan kaunis väri tulee hyvin esille) | laita jääkaappiin vähintään muutamaksi tunniksi ennen tarjoilua | ennen tarjoilua, siivilöi päälle tummaa kaakaojauhetta siten, että koko pinta on kauniin tummanruskea | loppusilauksen antaa ihanan kirpakka granaattiomena, jonka voit asetella kauniisti kaakaokuorrutuksen päälle.

VINKKI: granaattiomena kannattaa hieroa ja painella pöytää vasten ennen sen puolittamista. Puolita ja aseta avattu pinta kämmenelle. Hakkaa granaattiomenan takapuolta esim. isolla lusikalla, jotta siemenet tipahtavat kämmenelle.