

# Causa Limeña Verde

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 3/10

Causa Limeña Verde, patates püresini avokado ve lime ile katmanlayarak serin, parlak ve Peru usulü şık bir başlangıç tabağı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

1. Patatesleri 20-25 dakika haşlayıp sıcakken soyup ezin.
2. Patates püresini lime suyu ve ince kıyılmış kişnişle yoğurun.
3. Avokadoyu mayonezle ezip katman için kremamsı bir iç hazırlayın.
4. Kalıpta patates, avokadolu iç ve patates şeklinde katlayıp soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutmak katmanların kalıpta temiz çıkmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne kişniş serpin, causa tabağı soğuk servis edin.

## Alerjenler

Yumurta