



Guacamole et ranch à la lime et à la coriandre

NEW

Duo de trempettes parfaites pour
accompagner les pommes de terre en dés
au piment jalapeño du Sud-Ouest Lamb
Weston Stuffed Spudz™

INGRÉDIENTS

Guacamole :

8 avocats mûrs
1 oignon rouge émincé
1 tomate Roma émincée
2 piments jalapeno émincés
3 gousses d'ail hachées
1 c. à soupe de cumin
2 c. à thé de poudre de chili
3 à 5 limes
Sel et & poivre au goût

Ranch à la coriandre et à la lime

4 tasse de mayonnaise
4 tasse de crème sure
1 tasse de babeurre (ajuster selon la consistance désirée)
5 gousses d'ail émincées
1 c. à soupe de poudre d'oignon
1 c. à soupe de glutamate monosodique
 $\frac{1}{2}$ c. à soupe de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à soupe de poivre
 $\frac{1}{2}$ tasse de jus de lime frais
1 tasse de coriandre fraîche hachée

CONSIGNES

Pour la guacamole :

1. Coupez les avocats en deux, retirez le noyau et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère dans un grand saladier.
2. Écrasez à l'aide d'un fouet à boule jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
3. Ajoutez les ingrédients restants et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
4. Assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et du jus de lime.

Pour la ranch à la lime et à la coriandre :

1. Dans un grand récipient, mélangez tous les ingrédients au fouet.
2. Ajustez l'assaisonnement selon vos goûts pour obtenir la consistance et le goût désirés.

Servez l'une sauces ou les deux avec les pommes de terre en dés au piment jalapeño du Sud-Ouest Lamb Weston Stuffed Spudz™

Rendement

1 pinte de guacamole, 3 pintes de ranch à la coriandre