

INGWERPASTE

200 g Creme fraîche

1 Stück Ingwer (daumengroß)

Curcuma

Muskatnuss

Curry, Salz, Pfeffer, Essig

Alle Zutaten zerkleinern und vermischen und abschmecken.

FRISCHER GEWÜRZDIP

200 g Schmand

1 kleines Stück Ingwer

1 TL püriertes Zitronengrad

1 Schuß Sojasoße

6 Tropfen Euro-Asia-Öl (Primavera)

1 TL Curcuma, 1 Prise Muskatnuss

Salz, Pfeffer, Essig

Ingwer fein zerkleinern und mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken.

AVOCADOCREME

200 g Creme fraîche

1 Avocado

1 EL Gewürzessig

Creme fraîche und Avocadofleisch

pürieren . Mit Salz, Pfeffer,

Muskatnuss und Essig abschmecken.

ARGENTINIEN-DIP

200 g Schmand

4-5 TL Argentiniensteak-

Gewürzmischung

1-2 TL Gewürzöl

Zutaten vermischen und etwas ziehen lassen, dann abschmecken.