



### TERIYAKILACHS MIT AVOCADO-LIMETTE-DIP

4 Portionen • 4 Lachsfilets (ohne Haut) in einer Marinade aus 100 ml Teriyakisauce, 2 EL Olivenöl, etwas Weißwein, 1/2 fein gehackten roten Chilischote und 2 gehackten Knoblauchzehen 30 Min. ziehen lassen. In einer heißen Pfanne vorsichtig von allen Seiten knusprig anbraten.

Für den Dip • 2 mittelgroße Avocados, 4 gehackte Frühlingszwiebeln, 2 grüne, entkernte, fein gehackte Chilischoten und 15 g frischen Koriander mit dem Saft von 2 Limetten, 1 EL Olivenöl und 150 ml saurer Sahne in einem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und 15 Min. ziehen lassen.

Ein Glas CAIPI und ein Essen, das an den letzten Urlaub erinnert – so entspannt kann der Feierabend kommen.

### CHANTRÉ CAIPI

2 Limettenviertel mit 2 TL braunem Rohrzucker im Longdrinkglas leicht anstoßeln. Crushed Ice hinzugeben. Mit 4 cl CHANTRÉ und mit Ginger Ale auffüllen. Kurz umrühren.

