Gillowane szaszłyki z krewetek podane z sałatką i sosem miodowo-sojowym

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetek 16/20	16 sztuk
mango	1 sztuka
awokado	1 sztuka
pomidorków cherry	4 sztuki
sosu sojowego	200 ml
miodu	2 łyżki
palonych ziaren sezamu	1 łyżka
pokrojonego w cienkie paseczki melona miodowego	1/2 sztuka
rzepy pokrojonej w cienkie paseczki	1/2 sztuka
pokrojonych w cząstki truskawek	12 sztuk
kiełków słonecznika	40 g
oliwy z oliwek	3 łyżki
sok z 1 limonki	- -
Grill przyprawa pikantna Prymat	1 sztuka
sałata lodowa	1/2 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Mango i awokado umyć, obrać ze skóry, usunąć pestki, a następnie pokroić w średniej wielkości kostkę. Na szpadki do szaszłyków nabijać na przemian krewetki, owoce oraz pomidorki. Przygotować marynatę, mieszając sos sojowy, miód oraz przyprawę grill pikantny Prymat, a następnie zalać nią przygotowane szaszłyki i odstawić do lodówki na ok. 2 godziny.

W międzyczasie wymieszać wszystkie składniki sałatki, dodając odrobinę oliwy z oliwek i soku z limonki.

Szaszłyki wyjąć z marynaty i grillować ok. 5 minut z każdej ze stron. Pozostałą marynatę przelać do rondelka i gotować do momentu zgęstnienia.

Gotowe szaszłyki ułożyć na sałatce, skropić sosem miodowo-sojowym i posypać palonymi ziarnami sezamu.