

Cocktail de creveți la pahar

40—50 Min.

Pregătire

1. În prima etapă, se pregatesc ingredientele. Se taie fin salata de aisberg, se curăță și se taie avocado în cuburi de aproximativ 1 cm, peste care se presară puțin suc proaspăt de lămâie, astfel încât să-și păstreze culoarea verde. Se spală ceapa verde și se taie în inele fine. Castravetele se coace, se scot semințele și se taie în bastoane fine și subțiri.
2. Se amestecă bine maioneza cu pudra de boia afumată și cu o linguriță de ketchup, se condimentează cu sare de mare și se dă la frigider. Creveții se condimentează cu sare și puțin piper și se lasă deoparte.
3. Se amestecă cuburile de avocado cu ulei de măsline și se condimentează cu sare de mare și piper negru.
4. Se distribuie salata în pahare. Se începe cu avocado, apoi castraveți și cea mai mare parte a cepei verde. Se aranjează creveții deasupra și o lingură generoasă de maioneză cu boia.
5. Înainte de servire, se presară ceapa verde rămasă și un vârf de boia afumată.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

300 g	Maioneză
3 linguriță	Suc proaspăt de lămâie
30 bucăți	Creveți (dezghețați, devorați, fierți și decojiți)
2	Avocado
2 linguri	Ulei de măsline
1 legătură	Salată iceberg
1	Castravete
2 legături	Ceapă verde
1 lingură	Ketchup
2 linguriță	Boia de ardei afumată
2 linguriță	Sare de mare iodată
1 linguriță	Piper negru măcinat