



Cocktail de creveți la pahar

🕒 40–50 Min. 

Pregătire

- 1 În prima etapă, se pregătesc 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 lingurițe	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 lingurițe	♦ Boia de ardei afumată
2 lingurițe	♦ Sare de mare iodată
1 linguriță	♦ Piper negru măcinat

