



Garnélás-ananászos nyárs curry-s mártogatóssal

🕒 30—40 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A garnélákat tisztítsuk meg és konyhai papírtörlővel töröljük szárazra. Az olívaolajat keverjük el a Kotányi Halak fűszerkeverékkel, ebben pácoljuk a garnélákat.
- 2 Az ananászszeleteket vágjuk kis háromszögekre, az újhagymákat pedig kisebb darabokra.
- 3 A mártogatós összetevőit egy mixerben pürésítsük.
- 4 Felváltva húzzunk garnélát, ananászt, hagymát a nyársra, majd mindkét oldalukat grillezzük meg, míg szépen megpirul.
- 5 A salátaöntet készítsük el olívaolajból, fehérborecetből és dijoni mustárból, sózzuk, borsozzuk. A salátát mossuk meg és öntözzük meg az öntettel.
- 6 A kész garnélanyársakat a mártogatóssal és a salátával tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A nyársakhoz

400 g	Friss vagy fagyasztott garnéla
4 EK	Olívaolaj
4 db	Ananászszelet (friss vagy konzerv)
2 db	Újhagyma
200 g	Saláta mix
16 db	Fa nyárs
2 TK	♦ Halak fűszerkeverék

A mártogatóshoz

2 db	Ananászszelet (friss vagy konzerv)
100 g	Majonéz
2 TK	♦ Currypor fűszerkeverék
0.5 TK	♦ Fokhagyma granulátum
1 TK	♦ Tengeri só, durva szemű
1 Csipet	♦ Feketebors, őrölt
	♦ Chili őrölt

A salátaöntethez

4 EK	Olívaolaj
2 EK	Fehérborecet
1 EK	Dijoni mustár

