

Krevetovo-ananásové špízy s kari dipom

30—40 Min

Príprava

1. Opláchnite krevety a osušte ich papierovou utierkou. Pripravte si marinádu zmiešaním olivového oleja a zmesi Kotányi na grilované hríby. Použite ju na marinovanie kreviet.
2. Príprava špízov: Nakrájajte kúsky ananásu na malé trojuholníky. Nakrájajte cibuľku na malé kúsky.
3. Všetky prísady na kari ananásový dip rozmixujte v mixéri najemno.
4. Striedavo napichujte krevety, kúsky ananásu a cibuľku na malé špajdle a grilujte z oboch strán, kým pekne nezhnednú.
5. Pripravte si šalátový dresing zmiešaním olivového oleja, bieleho vínneho octu a dijonskej horčice, potom ochuťte soľou a korením. Šalát umyte a zmiešajte s dresingom.
6. Krevetové špízy položte na tanier s kari ananásovým dipom a šalátom a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na kari dip

400 g	Krevety, čerstvé alebo mrazené
4 PL	Olivový olej
2 ČL	Koreninová soľ na Ryby
4 ks.	Plátky ananásu (čerstvé alebo z konzervy)
2 ks.	Jarná cibuľka
200 g	Miešaný šalát
16 ks.	Drevené špajdle

Na kari dip

2 ks.	Plátky ananásu (čerstvé alebo z konzervy)
100 g	Majonéza
2 ČL	Karí
0.5 ČL	Cesnak granulovaný
1 ČL	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie mleté
	Čili Bird's Eye

Na šalátový dresing

4 PL	Olivový olej
2 PL	Biely vínny ocot
1 PL	Dijonská horčica

