

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Krevety
1 kus	Zelené mango (nie príliš zrelé)
3 kus	Mrkva
1 kus	Uhorka
100 g	Fazuľové klíčky, čerstvé
40 g	Arašidy

Na dresing

1 kus	Limetka
1 kus	Červená čili paprička, čerstvá
3 PL	Sezamový olej
2 PL	Sójová omáčka
1 ČL	Cukor
0.5 ČL	Zázvor mletý
	Olej na opekanie (repkový olej alebo arašidový olej)

Krevety na zázvorovo-mangovom šaláte s fazuľovými klíčkami

25–30 Min

Príprava

1. Ošúpte mango, uhorku a mrkvu a nakrájajte ich na plátky alebo jemné rezančeky. Opláchnite koriander a mätu a nahrubo ich nasekajte. Vyberte semená z čili a nakrájajte ich na tenké plátky. Nahrubo nasekajte arašidy.
2. Príprava dresingu: Zmiešajte sójovú omáčku, sezamový olej, cukor, čili nakrájané na prúžky, limetkovú šťavu a organický mletý zázvor.
3. Na panvici s trochou oleja opečte krevety. Ochuťte soľou.
4. Zmiešajte šalát s dresingom Zamiešajte krevety a ozdobte bylinkami, fazuľovými klíčkami a arašidmi.