

Owoce morza z grilla z kolorową sałatką

25–35 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

6 szt	Krewetki średniej wielkości (bez głowy, ze skorupą)
4 szt	Mięso z przegrzebków
2 szt	Mango
2 szt	Szalotka
2 szt	Patyczki do szaszłyków
1 łyżka	Przyprawa do Ryb

Na sałatkę

150 g	Pomidory koktajlowe, żółte
150 g	Pomidory koktajlowe, czerwone
4 łyżki	Płatki kukurydziane
4 łyżki	Jagody
150 g	Szpinak baby
2 łyżki	Migdały

Na dressing

250 ml	Sok z ananasa
1 łyżka	Musztarda słodka
2 łyżki	Ocet balsamiczny, biały
3 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Przyprawa Curry
1 łyżka	Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Najpierw zmiksuj wszystkie składniki w blenderze na kremowy dressing.
2. Orzechy posiekaj i praż na suchej patelni.
3. Umyj pomidory i pokrój je na pół.
4. Umyj również szpinak i jagody.
5. Obierz mango i pokrój w cztery kostki (podobne wielkością do przegrzebków).
6. Obierz i przekrój szalotki.
7. Nabijaj składniki na drewniane patyczki do szaszłyków – na przemian krewetki, szalotki, mango, przegrzebki. Na 1 szaszłyk: 3 krewetki, 2 kawałki mango, 2 przegrzebki i 2 kawałki szalotki.
8. Dopraw szaszłyki obficie mieszanką do Ryb Kotányi.
9. Grilluj w temperaturze 200°C z obu stron po minucie. Pozostaw na pośrednim ogniu, aż będą gotowe do podania.
10. W międzyczasie wymieszaj suche składniki na sałatkę.
11. Zalej marynatą i delikatnie wymieszaj.

