Rákkoktél

40—50 Perc

Elkészítés

1. Először készítsd elő az összetevőket, vagyis a jégsalátát mosd meg és vékonyan csíkozd fel. Az avokádót magozd ki, vágd apró kockákra, majd locsold meg egy kevés friss citromlével, hogy megőrizze zöld színét. Mosd meg az újhagymát és vágd finom karikákra. Az uborkát hámozd meg, távolítsd el a magokat és vágd vékony cikkekre.
2. Most a majonézt jól keverd össze a füstölt paprikával és egy teáskanál ketchuppal, ízesítsd tengeri sóval, és tedd hűtőbe. A garnélarákot sóval és egy kis borssal fűszerezd, majd tedd félre.
3. Keverd össze az avokádókockákat az olívaolajjal, és fűszerezd tengeri sóval és fekete borssal.
4. Ezután oszd el a salátát a poharak között. Töltsd meg az avokádóval, az uborkával és az újhagyma nagy részével. Rendezd el a garnélarákokat a tetején, és halmozz rá egy bőséges adag paprikás majonézt.
5. Tálalás előtt pakold a tetejére a maradék újhagymát és szórd meg egy csipetnyi füstölt paprikával.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

300 g	Majonéz
3 tk	Friss citromlé
30 db	Garnélarák (előfőzött, hámozott, kiolvasztva)
2 db	Avokádó
2 ek	Olívaolaj
1 fej	Jégsaláta
1 db	Uborka
2 szál	Újhagyma
1 ek	Ketchup
2 tk	Paprika, füstölt
2 tk	Tengeri só, durva szemű