



Шишчета с морски дарове и лятна салата

⌚ 25—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Скариди (почистени)
4 бр.	Миди Сен Жак
2 бр.	Манго
2 бр.	Лука шалот
1 с.л.	♦ Грил риба
2 бр.	Дървени шишчета

За салатата

150 g	Чери домати, жълти
150 g	Чери домати, червени
4 с.л.	Корнфлейкс
4 с.л.	Боровинки
150 g	Бейби спанак
2 с.л.	Ядки по избор

За дресинга

250 ml	Сок от ананас
1 с.л.	Сладка горчица
2 с.л.	Бял балсамов оцет
3 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Къри
1 с.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
	♦ Морска сол

- 1 Блендирайте всички необходими съставки за дресинга и оставете в хладилника, докато пригответе всичко останало.
- 2 Накълцайте ядките и запечете леко на тиган. Ние използвахме бадеми.
- 3 Измийте чери домати, спанака и боровинките. Нарежете домати на половинки.
- 4 Обелете мангото и нарежете на четири еднакви по размер парченца.

СЪВЕТ: Трябва да са толкова големи, колкото мидите.

- 5 Обелете и нарежете лука шалот на половина.
- 6 Набучете скаридите, лука шалот, мангото и мидите на шишчетата, като ги редувате. На шишче се падат по 3 скариди, 2 парченца манго, 2 миди и 2 половинки от лука шалот.
- 7 Овкусете шишчетата с микса за грил риба и опечете на барбекю, загрято на 200°C за около една минута от всяка страна. Оставете шишчетата в барбекюто на индиректна топлина, докато сте готови да ги сервирате.
- 8 Разбъркайте всички съставки за салатата и овкусете с дресинга. Поднесете с шишчетата.

