



Шишчета от скарриди и ананас с къри сос

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За скаридите

400 g	Скарриди, пресни или замразени
4 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	♦ Грил риба
4 бр.	Резени ананас (пресни или от консерва)
2 бр.	Зелен лук
200 g	Салатен микс
16 бр.	Дървени шишчета

За къри соса

2 бр.	Резени ананас (пресни или от консерва)
100 g	Майонеза
2 ч.л.	♦ Къри
0.5 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Морска сол
1 щипка	♦ Черен пипер, млян
	♦ Люто чили

За дресинга

4 с.л.	Зехтин
2 с.л.	Бял винен оцет
1 с.л.	Дижонска горчица

- 1 Изплакнете скаридите и подсушете. Направете марината, като комбинирате зехтина и микса за Грил риба Kotányi. Мариновайте скаридите с тази смес.
- 2 За шишчетата: Нарезете парчетата ананас на малки триъгълници. Нарезете зеления лук на малки парченца.
- 3 Разбийте всички необходими съставки за соса в блендер.
- 4 Пригответе шишчетата, като редувайте скариди, ананас и зелен лук. Гриловайте ги от двете страни, докато се запекат добре.
- 5 Направете дресинга за салатата, като разбъркайте зехтина с оцета и дижонската горчица. Овкусете със сол и пипер на вкус. Измийте салатата и овкусете с дресинга.
- 6 Гарнирайте шишчетата с къри сос и салатата и се насладете.

