Tengeri nyársak színes salátával

25—35 Perc

Elkészítés

1 Először az öntethez turmixoljuk össze az összes hozzávalót egy turmixgépben krémes páccá.

2 A diót apróra vágjuk, és egy serpenyőben szárazon megpirítjuk.

3 A paradicsomokat megmossuk és félbevágjuk.

4 A spenótot és az áfonyát is mossuk meg.

5 Hámozzuk meg a mangót, és vágjuk négy kockára.

TIPP: Hasonló méretűre, mint a fésűkagylót.

6 Hámozzuk meg és vágjuk félbe a mogyoróhagymát.

7 Fűzzük fel a hozzávalókat a fanyársakra: felváltva garnélarák, mogyoróhagyma, mangó, fésűkagyló. Nyársonként 3 garnélarák, 2 mangódarab, 2 fésűkagyló és 2 mogyoróhagyma.

8 A nyársakat bőségesen fűszerezzük.

9 Grillezzük 200 °C-on mindkét oldalát egy-egy percig. Tálalásig közvetett tűzön hagyjuk.

10 Közben keverjük össze a saláta összes hozzávalóját az öntetet leszámítva.

11 Majd az öntettel együtt óvatosan forgassuk össze. Kész!

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

6 db	Garnéla, közepes, fej nélkül, páncéllal
4 db	Fésűkagylóhús
2 db	Mangó
2 db	Mogyoróhagyma
2	Grill nyárs

A salátához

150 g	Koktélparadicsom, sárga
150 g	Koktélparadicsom, piros
4 ek	Kukoricapehely
4 ek	Áfonya
150 g	Bébispenót
2 ek	Mandula

A salátaöntethez

250 ml	Ananászlé
1 ek	Mustár, édes
2 ek	Balzsamecet, fehér
3 ek	Olívaolaj
1 ek	Currypor fűszerkeverék
1 ek	Chili Cayenne, őrölt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű