

Koktajl z awokado i krewetek

Składniki

2 dojrzałe awokado, puszka lub 20 dag mrożonych krewetek, nieduża cykorja, 2 łyżki małych cebulek marynowanych, kilka liści sałaty kędzierzawej.

Sos: 3 łyżki majonezu, łyżka keczupu, łyżka whisky lub brandy, pieprz, sól

Sposób przyrządzenia

Awokado przekroić, obrać, pokroić w kostkę i natychmiast wymieszać z osączonymi cebulkami. Z cykorii wyciąć gorzki środek, a liście pokroić w paski, opłukać, starannie osączyć. Krewetki konserwowe osączyć, a mrożone włożyć do wrzątku na 3 min, osączyć na sitku i ostudzić. Składniki sosu połączyć i wymieszać z warzywami oraz krewetkami. Podawać w pucharkach, wyłożonych kawałkami liści sałaty kędzierzawej.

