



### KREWETKI KRÓLEWSKIE W PIKANTNYM SOSIE Z MANGO PODANE Z SAŁATKĄ Z MELONA I ŚWIEŻEJ MIĘTY

#### Przygotowanie:

Krewetki obsmażyć na złoty kolor, oprószyć solą i pozostawić do wystudzenia. Wszystkie składniki sosu zmiksować w blenderze i doprawić do smaku. Melona i ogórka obrać, usunąć pestki i pokroić w cienkie paseczki. Połączyć z sałatami, świeżą miętą, olejem sezamowym, kietkami oraz przygotowanymi wcześniej krewetkami. Całość przed podaniem połączyć z przygotowanym wcześniej sosem z mango i posypać ziarnami sezamu.

#### Składniki (dla 4 osób):

500 g krewetek 16/20 zamarynowanych w [Oliwie Borges](#), czosnku i pieprzu cytrynowym  
Sos:  
1 dojrzałe mango, obrane i pokrojone w kostkę  
Sok z 1 cytryny  
4 łyżki oliwy z oliwek  
1 łyżka posiekanego imbiru  
1 łyżeczki pasty sambal olek  
1 pęczek świeżej kolendry  
1 melon gallo  
1 świeży ogórek  
1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Family](#)  
Kilka listków posiekanej świeżej mięty  
1 łyżeczka oleju sezamowego  
100 g kietków słonecznika i soi  
1 łyżka prażonego sezamu