



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