



Krewetki z masłem orzechowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne krewetki podane w niecodzienny, nieszablonowy, oryginalny i ciekawy sposób – mianowicie z masłem orzechowym. Efekt jest zaskakujący i miły dla podniebienia.

Przygotowanie

Krok 1

Do marynaty dodajemy krewetki i odstawiamy na 30 minut. Mieszmamy wszystkie składniki na sos orzechowy.

Krok 3

Krewetki grillujemy 5 minut. Podajemy na sałacie z sosem orzechowym.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 200 g krewetek
- 1 łyżeczka świeżo startego imbiru
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka chilli
- ½ łyżeczki soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 4 liście sałaty lub 2 garście rukoli

Sos

- 3 łyżki masła orzechowego
- 1 łyżeczka chilli
- 1 łyżeczka miodu
- ½ łyżeczki świeżo startego imbiru
- sok z ½ cytryny