



Sałatka z grillowanymi krewetkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Sałatki,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj dressing. Sezam upraż na suchej patelni. Imbir i czosnek drobno posiekaj. W mikserze połącz ocet ryżowy, sezam, sos sojowy, imbir i czosnek. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Powoli dodawaj olej rzepakowy i sezamowy, aż składniki się połączą.

Krok 2

Krewetki umyj, oczyść i obierz. Posmaruj krewetki 2-3 łyżkami dressingu sezamowo-imbrowego. Grilluj na średnim ogniu przez 3-4 minuty, aż będą różowe, obracając je raz.

Krok 3

Pomidorki przekrój na pół. Pieczarki obierz i pokrój cienko. Cebulki pokrój na ukos.

Krok 4

Podziel mix sałat na dwa duże talerze. Dodaj krewetki, pomidorki, pieczarki i zieloną cebulkę. Polej sałatkę dressingiem sezamowo-imbrowym według uznania. Smacznego!

Składniki:

8 krewetek

1 opakowanie mixu sałat

10 pomidorków koktajlowych

2 średnie pieczarki

2 zielone cebulki

Dressing sezamowo-imbrowy:

1/3 szklanki octu ryżowego

1/4 szklanki sezamu

1 łyżka sosu sojowego

2 łyżeczki imbiru

2 łyżeczki czosnku

2/3 szklanki oleju rzepakowego

1/3 szklanki oleju sezamowego