



## KOKTAJL PARTY



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść sałaty lodowej
- × 1 garstka roszponki
- × ok. 200 g mrożonych krewetek tygrysy
- × 1/2 mango
- × 1/2 awokado
- × 2 łyżki soku z limonki, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka masła klarowanego, sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 czubata łyżka majonezu
- × 1 płaska łyżka ketchupu
- × 4 krople tabasco
- × sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA KOKTAJL:

- × 1 mango
- × 1 ananas
- × 1 butelka wody gazowanej PERRIER
- × 2-3 limonki
- × syrop z agawy
- × liście mięty

### PRZYGOTOWANIE SAŁATKI:

1. Łączymy ze sobą wszystkie składniki sosu.
2. Mango obieramy i wycinamy z niego kulki przy pomocy wykrawaczki lub kroimy w kostkę.
3. Awokado kroimy na półksiężycy, a następnie skrapiamy sokiem z limonki.
4. Krewetki rozmrażamy (w zimnej, bieżącej wodzie lub w temperaturze pokojowej), następnie oczyszczamy jeśli jest taka potrzeba, odrywamy ogonki, płuczemy i dokładnie suszymy. Na rozgrzaną patelnię z rozpuszczonym masłem klarowanym, wrzucamy krewetki, a następnie przecięnięty przez praskę czosnek. Krewetki doprawiamy solą i smażymy po około 1-1,5 min. z każdej strony, co jakiś czas mieszając. Usmażone krewetki układamy na ręczniku papierowym.
5. Na dnie szklanego naczynia (na przykład pucharek do lodów) układamy porwaną sałatę lodową, polewamy ją sosem, a następnie wykładamy naprzemiennie krewetki, mango i awokado. Wierzch dekorujemy pozostałymi listkami roszponki.

### PRZYGOTOWANIE NAPOJU:

1. W blenderze kielichowym miksujemy osobno mango i ananasa do uzyskania piure o gładkiej konsystencji.
2. Z limonek wyciskamy sok.
3. Do blendera kielichowego wlewamy po 1 miarce soku z limonki, piure z mango i ananasa, garść liści mięty, około 1/6 miarki syropu z agawy i całość miksujemy na najwyższych obrotach, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Na koniec wlewamy 1,5 miarki wody gazowanej i jeszcze chwilę miksujemy do połączenia wszystkich składników. Tak przygotowany koktajl przelewamy do szklanki z kostką lodu. Dekorujemy miętą, limonką oraz cząstką mango.

