

Salată de creveți cu portocale, ceapă roșie și avocado

VOCEA VÂLCII

Ce vă trebuie? 2 portocale, 1 salată verde mică cu frunzele separate, 140g de creveți mari fierți, 1 ceapă roșie mică tocată fin, frunzele de la 1 legătură mică de coriandru, 2 linguri sos dulce de chilli, zeama de la 1/2 de lime.

Cum se prepară? Se așază portocalele pe un tocător și se taie coaja și pielița albă, cu un cuțit ascuțit. Apoi se taie în felii cu grosimea de 1cm. Se pun frunzele de salată pe două farfurii. Se curăță și se feliază avocado. Se așază deasupra salatei, apoi se adaugă creveții.

Se împart feliile de portocală, ceapa și frunzele de coriandru în cele două farfurii și se amestecă ușor cu celelalte ingrediente. Pentru dressing, se amestecă sosul de chilli cu zeama de lime, apoi se azonează cu piper negru. Se stropește salata și se servește.

Poftă bună!