



## Sałatka z krewetkami i makaronem ryżowym

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

24 sztuki	Krewetki świeże 30/40	300 g	Makaron ryżowy
5 łyżek	Ocet ryżowy	5 łyżek	Sos sojowy
1 sztuka	Chili	100 g	Groszek cukrowy
250 g	Pomidory cherry	2 ząbki	Czosnek
1 sztuka	Ogórek świeży	4 łyżki	Orzeszki ziemne
1 pęczek	Szczypiorek	2 sztuki	Limonka
1 doniczka	Kolendra	2 łyżki	Cukier brązowy
	Imbir		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Makaron zalej wrzątkiem i odcedź po 5 minutach. Przelej zimną wodą i pokrój na mniejsze kawałki.
2. Krewetki oczyść z przewodu pokarmowego i pancerza, opłucz i osusz.
3. Do rondelka włóż posiekany imbir i czosnek, dodaj ocet, sos sojowy, posiekane chili i cukier. Wszystko razem zagotuj, po czym włóż krewetki i gotuj po 30 sekund z każdej strony. Na koniec dodaj sok z limonki.
4. Pomidory, ogórek i groszek cukrowy pokrój na mniejsze kawałki i ułóż na makaronie.
5. Na sałatkę połóż krewetki i polej wszystko sosem.
6. Udekoruj porwanymi listkami kolendry posyp orzeszkami ziemnymi i posiekanym szczypiorkiem.