



SALATKA Z OWOCÓW MORZA Z MELONEM

Składniki:

- 300 g krewetek lub ogonków w zalewie
- 1 melon
- 4 płyty konserwowej papryki
- 4 łyżki bezglutenowego majonezu
- 3 - 4 łyżki bezglutenowego ketchupu
- 1/2 cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 1 (nieduży) pęczek koperku
- cukier do smaku
- świeżo zmielony pieprz do smaku

Wykonanie:

- odsączyć raczki (lub krewetki)
- z melona wykroić kulki lub pokroić w większą kostkę
- paprykę pokroić w bardzo drobną kostkę
- posiekać koperek drobno
- do niedużej miski włożyć majonez i ketchup, dodać soku z cytryny oraz przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i (opcjonalnie) cukier do smaku, całość dokładnie wymieszać tworząc sos
- do szklanej salaterki włożyć kolejno melon, paprykę oraz krewetki (lub raczki) i polać sosem i posypać pieprzem
- na końcu całość posypać koperkiem