

كوكتيل الجمبري / الروبيان



المكونات

1. 500 غرام جمبري خام جامبو كينغ
2. 200 غرام مايونيز
3. 50 غرام كاتشب طماطم
4. 1 ملعقة صغيرة صلصة ورسترشاير (أو صلصة الصويا + السكر)
5. 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون، بالإضافة إلى شرائح الليمون، للتقديم
6. رشة كبيرة من الفلفل الحلو
7. 1 حبة أفوكادو ناضجة، مقطعة إلى شرائح
8. 2 حبة صغيرة من الخس المبشور
9. رشة كبيرة من حريف

كوكتيل الجمبري / الروبيان

تعليمات

اطبخي الجمبري واصنعي الصلصة قبل بضع ساعات. تبرد حتى تصبح جاهزة للتجميع.

1. يغلى مقلاة كبيرة من الماء ويقلب في كلتا العبوتين من الروبيان. يطهى لمدة 3-4 دقائق تقريبا ، حتى يصبح لونه ورديا وينضج. يصفى الجمبري بمجرد طهيته ويوزع على طبق ليبرد.
2. في هذه الأثناء، اخلطي المايونيز والكاتشب وصلصة ورسترشاير وعصير الليمون والفلفل الحلو في وعاء. تذوق وتبل بالملح والفلفل.
3. بمجرد أن يبرد الجمبري عند لمسه ، اخلطه مع الصلصة. خط 6 أكواب كوكتيل مع شرائح الأفوكادو حول الجانبين وتقسيم الخس المبشور بينهما. ضعي خليط كوكتيل الجمبري فوقه ورشيه بقليل من الفلفل الحار.
4. يقدم على الفور.

