



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Rákóczi Feri



GARNÉLÁS-MOGYORÓS PAPAYA

Ha szombat délutánra vendégeket vársz, és ahhoz keresel valami könnyed és extra finomságot, amivel villoghatsz előttük, akkor az alábbi itiner szerint már el is kezdheted összeválogatni a hozzávalókat. Mert, hogy amit kerestél, azt meg is találtad. Ebben az ételben a mennyei hozzávalók az első pillanattól végtelenül harmonikusan simulnak egymáshoz, hogy a végén mégis egy bombasztikus íz kavalkádban teljessednek ki.

HOZZÁVALÓK

1 db zöld papaya
400 g hámozott garnélarák
200 g sós mogyoró vagy kesudió

1 db lime
5 evőkanál szójaszósز
2 evőkanál méz
3 gerezd fokhagyma
1-1 db piros és zöld

chili paprika
1 csokor újhagyma
1 db kígyóuborka
1 doboz babcsíra
1 csokor friss petrezselyem vagy

koriander
1 kevés szezámolaj
1 csipet só

ALLERGÉNEK

mogyoró, kesudió, csili, szójaszósز, szezámolaj

1

Felforrósított serpenyőben az olajon, kicsit megfonnyasztjuk a fokhagymát az aprított csilikkal.



2

Következő lépésként hozzáadjuk a garnélát.



3

Ha átpirult, akkor mehetnek hozzá az öntet alapanyagai, tehát a lime leve, a szójaszósز és a méz, plusz egy kevés só.



4

Ezután beledobjuk az apróra vágott uborkát és hagymákat

5 Hozzákeverjük a babcsírát és a tisztított, aprított papayát.



6 Tálaláskor megszórjuk a pirított mogyoróval és a friss korianderrel.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

