



расчёт на одну порцию

САЛАТ «КЛУБНИЧНЫЙ БАТАТ С КРЕВЕТКАМИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Батат WE FRY BAT9 — 120 г
- Микс зелени салатов — 30 г
- Сыр фета — 20 г
- Маринованный помидор — 20 г

Для креветок жареных:

- Креветки — 5 шт.
- Масло растительное — 15 г
- Соевый соус — 20 г
- Сахар — 10 г
- Масло сливочное — 10 г
- Острый перечный соус — 2 г

Заправка «Клубничная»:

- Масло оливковое — 15 г
- Дижонская горчица — 3 г
- Клубника — 5 г
- Соус терияки — 4 г
- Уксус фруктовый — 3 г
- Соль — по вкусу
- Сахар — 1 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим батат любым удобным способом.
2. Готовим салат. Микс зелени смешиваем с сыром фета и помидором, нарезанными средним кубиком.
3. Обжариваем креветки на сковороде. Во время жарки добавляем чеснок, сахар и соевый соус. Затем – острый перечный соус. В конце затягиваем сливочным маслом.
4. Готовим заправку. Клубнику нарезаем в крошку. Соединяем с горчицей, соусом терияки и фруктовым уксусом. Взбиваем полученную смесь венчиком, постепенно вводя весь объём оливкового масла.
5. Полученным соусом заправляем салат. Выкладываем на тарелку с бататом.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!