



Tenger gyümölcse saláta

Hozzávalók 6 személyre:

- 600 g Tenger gyümölcse keverék (fagyasztott)
- 300 g Előfőzött tisztított garnélarák fark
- 300 g Feketekagyló élő
- 150 g Paradicsom
- 1 db Kaliforniai színes paprika
- 2 szál újhagyma
- 50 g Olívabogyó
- 2 db citrom kicsavart leve
- 3 dl olívaolaj

Só, őrölt feketebors és finomra vágott petrezselyem zöld ízlés szerint

Egy megfelelő méretű fazékban forraljunk fel vizet, ízesítsük sóval, majd leadjuk hozzá a fagyasztott tenger gyümölcse keveréket és a garnéla rák farkat. Mikor a víz újra felforrt, szűrjük le és hagyjuk kihűlni. Hasonlóképpen forrázzunk le a feketekagylót is. Egy saláta keverő tálba tegyük bele a kockára vágott paradicsomot, paprikát, olívabogyót, a vékony karikára vágott újhagymát és a forrázott tenger gyümölcse keveréket, garnélát és kagylót. Ízesítsük sóval, borssal, petrezselyemmel és citromlével, végül az egészet keverjük össze az olívaolajjal.

Főzést támogatta és kivitelezte:

Palotás Péter, ügyvezető igazgató, Hungaroshrimp Kft.

Dr. Urbányi Béla, tanszékvezető, egyetemi docens, SZIE, MKK-KTI
Halgazdálkodási Tanszék



Hungaroshrimp Kft.

2040 Budaörs, Törökbálinti u.23.

Telefon: 06/23-428-664

Fax: 06/23-414-488

Email: peter@hs.axelero.net

Web: www.hs.axelero.net

