

# Салат с креветками и апельсином

## Салат с креветками и апельсином

На 4-6 порций.

### Ингредиенты:

- \* Апельсины – 2 шт;
- \* Кунжутные семечки – 50 г;
- \* Вареные очищенные крупные креветки – 15-18 шт.

### Для заправки:

- \* Мед – 1 ч. л;
- \* Чеснок – 2 зубч;
- \* Соевый соус – 2 ч. л;

\* Сок половины лимона.

---

## Пошаговое приготовление с фото:

**Шаг 1.** Подготовить ингредиенты салата с креветками. Апельсины очистить от кожуры. Держа апельсин над миской, вырезать мякоть из пленок. Из остатков отжать сок в ту же миску, сохранить.



**Шаг 2.** Приготовить заправку для салата с креветками и апельсинами. Чеснок очистить и измельчить или пропустить через пресс. Смешать лимонный и апельсиновый сок, соевый соус, мед и чеснок.



**Шаг 3. Вареные креветки обвалить в кунжутных семечках. Выложить в салатницу креветки и апельсины. Полить приготовленной ранее заправкой и сразу подать салат на стол.**



**Приятного аппетита!**

**НА ЗАМЕТКУ:**

**Креветки для салата с апельсинами можно добавлять не в вареном, а в жареном виде. Для этого подрумяньте их на хорошо разогретом оливковом масле в течение 4-5 минут, а затем используйте по рецепту.**

**Перед подачей салат с креветками и апельсинами можно слегка сбрызнуть бальзамическим кремом. Вместо кунжута допустимо использовать слегка обжаренные на сухой сковороде грецкие орехи.**