



Состав:

25-30 креветок размером XXL

4-5 небольших помидоров

4-5 крупных листьев салата «Айсберг»

1 ч.л. свежесжатого лимонного сока

соль

перец черный молотый

Для соуса:

4 ст.л. майонеза

1/2 ч.л. свежесжатого лимонного сока

1/2 ч.л. дижонской горчицы

2-3 веточки свежего зеленого базилика

1 зубчик чеснока

перец черный молотый

Рецепт салата из жаренных креветок с помидорами и соусом из базилика:

Креветки очистить, промыть, залить лимонным соком, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 20 мин.

Для соуса мелко нарезать базилик, смешать его с майонезом. Сюда же выдавить чеснок, добавить дижонскую горчицу и поперчить. Все перемешать.

Креветки обжарить в растительном масле на среднем огне в течение 2-3 мин. непрерывно помешивая.

Помидоры промыть, нарезать дольками, перемешать с обжаренными креветками и заправить соусом.

Приятного аппетита!