

Состав:

на 2 порции

300 г креветок

1 спелый авокадо

70-80 г свежей рукколы

10-14 помидоров черри

1-2 ч.л. свежесжатого лимонного сока

Заправка:

2 ст. л. оливкового масла Extra Virgin

1/2 ч.л. бальзамического уксуса

2-3 ч.л. соевого соуса

перец черный молотый

Рецепт салата с креветками, авокадо и рукколой:

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде в течение 3 минут, очистить от панциря и сбрызнуть свежесжатым соком лимона.

Рукколу и помидоры черри промыть и обсушить. Помидоры разрезать пополам. Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать некрупными ломтиками.

Все подготовленные компоненты салата заправить оливковым маслом и аккуратно перемешать.

В небольшой мисочке смешать соевый соус и бальзамический уксус, добавить черный молотый перец по вкусу. Приготовленной смесью полить салат.

Приятного аппетита!