



Grillezett garnéla

kapros dresszingsel

A kapros dresszing elkészítése...

Keverje össze a túrót, 1 teáskanál mézet, ízlés szerint borsot és az aprított kaprot sima krémmé. Áztassa be a zselatinlapokat hideg vízben. Melegítse fel langyosra, amíg a zselatin bele nem olvad a folyadékba. Óvatosan keverje bele a folyadékot a túros keverékbe. Verje fel keményre a tejszínt, és forgassa bele a túros keverékbe. Tegye a keveréket csészékbe, és hűtse be legalább egy órára.

A garnélák grillezése...

Fűszerezze a garnélát (amely megfelelően elő van készítve) rozmaringgal, kakukkfűvel és fokhagymával, és süsse meg olívaolajban.

Az uborkasaláta elkészítése...

Keverje össze az 1 teáskanál mézet, az 1 teáskanál kaprot és az őrölt chilit egy marinádba. Vágja vagy gyalulja az uborkát vékony szeletekre, és tegye a szeleteket a marinádba. A tálaláshoz helyezze a salátaleveleket vagy bimbókat, a szezonnak megfelelően, a tányérra. Rendezze el a tányéron a garnélát, a marinált uborkát és a kapros dresszinget.



4 személyre

250 g túró
2 tk méz
Frissen őrölt bors
1 marék kapor, finomra aprítva
2 zselatinlap
50 g zsíros habtejszín
8 nagy garnéla
1 rozmaringág
1 kakukkfűág
1 fokhagymagerezd
Olívaolaj a serpenyőben sütéshez
1 uborka
1 csipetnyi őrölt chili
Salátalevelek a tálaláshoz