

Ingrediënten voor 2 personen

- Lolo rosso sla - 2 hollandse peren - 2 tomaten - Gele paprika
- Bakje roze garnalen - 3 verse tenen knoflook - Champignons, half bakje - Klein uitje - Basilicum pesto - Beetje magere yohurt - azijn - Peper, zout, paprika poeder en evt. uien poeder. - olijfolie - sojasaus, manis

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Fusion

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Konings garnalen salade

Verfrissende garnalen salade. Fusion keuken!

Hulpmiddelen

Bakpan en een mes

Vorbereiding

Snij het uitje en knoflook fijn, de peren in stukjes, champignons in vieren delen; houdt deze apart. Snij de sla, tomaten en paprika; deze kunnen in een slakom.

Bereidingswijze

Doe wat olijfolie in de bakpan, laat deze heet worden. Voeg de uien en knoflook in de pan, laat deze even bakken. Hierna de garnalen, en de kruiden. Laat dit ongeveer 10 minuten bakken, voeg als laatste de stukjes peer toe. Laat de peer ook 5 minuten mee bakken, blus dan het geheel af met een scheut sojasaus manis. Voeg het geheel uit de bakpan samen met de salade in de slakom. De dressing: Voeg een scheut yogurt, olijfolie in een dressing-haker. Doe daar een paar theelepels pesto en een klein scheutje azijn bij. Flink schudden en klaar. Doe een beetje dressing over de salade op het bord.