

Салат с креветками и авокадо

Вам понадобится

Креветки очищенные	100 г
Вода	1 л
Помидор	80 г
Масло оливковое	5 мл
Базилик	5 г
Авокадо	80 г
Салат листовой	20 г
Корень имбиря	2 г

Приготовление

- 1 Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры нарезать кубиками по 1 см, базилик измельчить, салат нарвать руками.
- 2 В чашу мультиварки налить воду и выложить креветки. Заккрыть крышку.
- 3 Установить программу МУЛЬТИПОВАР на температуру 90°C, время приготовления 15 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.
- 4 Затем креветки откинуть на дуршлаг, остудить, очистить, смешать с остальными ингредиентами и заправить оливковым маслом