

# Креветки в лаймовом маринаде с соусом манго-чили и микс-салатом из зелени

## Вам понадобится

Крупные очищенные креветки	600 г
Микс из зелени (шпинат, руккола, мангольд)	по вкусу
Спелое авокадо	100 г

## Маринад

Сок лайма	25 мл
Хлопья чили	по вкусу
Мед	10 мл
Оливковое масло	10 мл

## Соус

Свежий манго	100 г
Порошок чили	по вкусу
Сок лимона	15 мл
Соль, перец	по вкусу

# Приготовление

- 1 **Маринад:** смешать сок лайма, мед, чили и масло. Креветки посолить и поперчить, погрузить в маринад.
- 2 **Вакуумирование:** креветки в маринаде поместить в вакуумный пакет и установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Мариновать креветки в вакууме в холодильнике 1 час.
- 4 **Су-вид:** поместить пакет с креветками в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ ВАКУУМ/СУ- ВИД, температуру 50 °С, время приготовления 1 час 30 минут.
- 5 **Соус:** измельчить манго в пюре, добавить чили, сок лайма и соль.
- 6 **Салат:** промыть зелень, обсушить. Авокадо очистить, удалить косточку, нарезать ломтиками, добавить к зелени. Заправить салат оливковым маслом, лимонным соком, солью и перцем.

**Креветки в лаймовом маринаде  
с соусом манго-чили  
и микс-салатом из зелени**