

Салат с креветками и авокадо

Вам понадобится

| | |
|--------------------|-------|
| Креветки очищенные | 100 г |
| Вода | 1 л |
| Помидор | 80 г |
| Масло оливковое | 5 мл |
| Бasilik | 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. Закрывать 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.