

Krewetki teriyaki na toście z awokado

Wartości odżywcze (na porcję)
1531 kJ / 365 kcal

Tłuszcz: **2,1 g** Białko: **21,4 g**
Węglowodany: **28,2 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

- 2** awokado, obrane i bez pestki
- 2** limonki, jedna wyciśnięta, a druga pokrojona w ćwiartki
- 4** kromki chleba na zakwasie, opieczone w tosterze
- 1 łyżka** oliwy z oliwek
- 350 g** surowych krewetek olbrzymich
- 4 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman
garść listków kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Miąższ awokado rozgnieść z sokiem z jednej limonki, a następnie przyprawić solą i pieprzem. Powstałą masę rozsmarować na toście z chleba na zakwasie.

Krok 2

Na patelni z powłoką antyadhezyjną lub w woku bardzo mocno rozgrzać oliwę, dodać krewetki i smażyć przez 30 sekund. Dodać [Sos Teriyaki z czosnkiem Kikkoman](#) z prażonym czosnkiem i kontynuować smażenie krewetek jeszcze przez kilka minut, aż przestaną być surowe.

Krok 3

Nałożyć krewetki na tost z awokado, posypać odrobiną kolendry i skropić sokiem z limonki.