



Başlangıçlar ve Salatalar

makes

6 cups



Karidesli Kumato® Salatası

Malzemeler

6	Kumato® Domatesi, çekirdekleri çıkarılmış ve küp küp doğranmış
340 g	karides, soyulup temizlenmiş ve pişirilmiş
1	su bardağı kırmızı soğan, yemeklik doğranmış
3	diş sarımsak, soyulup kıyılmış
1-3	Jalapeno biberi, tercih ettiğiniz acı miktarına göre
1	orta boy salatalık, soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve küp küp doğranmış
2	avokado, soyulup küp küp doğranmış
1	su bardağı taze kişniş, kıyılmış
	Damak zevkinize göre tuz

Hazırlanışı

Kumato® Domatesleri ikiye bölüp hafifçe sıkarak çekirdeklerini çıkarın, süzgeçle çekirdekleri ayırıp domates suyunu saklayın. Tüm malzemeleri bir kasede iyice karıştırın, çekirdekleri ayırırken sakladığınız domates suyunu da ekleyin. Zevkinize göre tuz ekleyin. Servis edinceye kadar buzdolabında saklayın. Başlangıç olarak servis etmek isterseniz mısır cipsiyle, hafif bir yemek içinse Etimikle servis edin. Avokadonun renginin kararmaması için salatayı streç filmle kaplayın ve servis edene kadar açmayın. Domates suyu avokadonun rengini korumasına yardımcı olur.