

Sałatka makaronowa z krewetkami

4 porcje 20 minut

Składniki

- "400 ml wody
- 300 ml białego wina
- 200 ml soku pomarańczowego
- 200 g mrożonego groszku
- 300 g gotowanych krewetek
- 1/2 łyżeczki soli
- 80 ml oliwy z oliwek
- 300 g krótkiego makaronu
- 60 g drylowanych czarnych oliwek, przekrojonych na pół
- 30 g kaparów, opłukanych i odsączonych
- 250 g pomidorków cherry, przekrojonych na pół
- 30 ml soku z cytryny
- 20 ml sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu"

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu do gotowania 400 ml wody, 300 ml białego wina i 200 ml soku pomarańczowego. Włóż 200 g mrożonego groszku do koszyka do gotowania, a następnie włóż koszyk do gotowania do kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Ugotuj.
3. Obierz krewetki i odłóż je na bok. Za pomocą wycięcia na szpatułce, wyjmij koszyk do gotowania i przełóż groszek do dużej miski.
4. Do kielicha dodaj 1/2 łyżeczki soli, 10 g oliwy z oliwek i 300 g krótkiego makaronu. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.

6 Odcedź ugotowany makaron, opłucz pod zimną wodą i dodaj do miski z groszkiem. Dodaj oliwki, kapary, pomidorki cherry i obrane krewetki do miski z makaronem i groszkiem.

7 Wyczyść kielich do gotowania. Umieść w kielichu do gotowania 70 ml oliwy z oliwek, 30 ml soku z cytryny, 20 ml sosu sojowego i 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

8 Posiekaj.

9 Wlej sos na sałatkę i wymieszaj szpatułką. Gotowe do podania! Smacznego!