

# PANINI Z KREWETKAMI I SOSEM MANGO

## Składniki na 2 porcje:

- 220 g krewetek
- 10 g pasty chilli (sambal oelek)
- 5 g świeżej kolendry
- 30 g rukoli
- 2 bułki panini
- 1 pomidor

### SOS:

- 5 g świeżej kolendry
- 10 g czosnku
- 30 ml oliwy z oliwek
- 150 g przecieru mango Purena
- 5 g imbiru
- 2 g chilli
- 30 g limonki
- sól, pieprz

## SPOSÓB WYKONANIA:



1 Krewetki marynować w sambalu oraz oliwie z oliwek. Pomidora pokroić w plastry.



2 Bułki panini przeciąć na pół i podsmażyć na odrobinie oliwy z oliwek.



3 W pojemniku blendera umieść wszystkie przyprawy i czosnek, zmiksować.



4 W garnku rozgrzać oliwę z oliwek i dodać zmiksowane składniki. Podsmażać 1-2 min. na małym ogniu.



5 Dodać ocet i cukier. Dokładnie wymieszać. Kiedy cukier się rozpuści, dodać przecier z mango i gotować 3-5 min., aż składniki stworzą jednolity sos.



6 Na patelnię wlać oliwę z oliwek i podsmażyć krewetki z obu stron, dodać kolendrę.



7 Krewetki przełożyć na zgrillowane panini, dodać rukolę i pomidory. Wszystko połączyć sosem z mango.



Wartości odżywcze:

100 g  
105 kcal

1 porcja  
425 kcal

Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.