



Jättikatkarapuvartaat ja mango-kastike

Aineet: 8 Jättikatkarapua
4 viipaletta Kesäkurpitsaa
4 kpl Herkkusieniä
4 viipaletta Paprikaa
0,5 dl Öljyä
1 rkl Soijakastiketta
1 rkl Sherryä
1 rkl Sitruunamehua
1 Valkosipulin kynsi hienonnettuna
1 dl Majoneesia
1 dl Mangosetta
1 tl Sitruunamehua
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna

Valmistus: Neljä kesäkurpitsan viipaletta saavat olla n. 1 cm:n paksuisia. Kokoa neljä varrasta näin: asettele vartaaseen kaksi jättikatkaravunpyrstöä vuorotellen kasvisten kanssa.
Sekoita marinadin aineet keskenään ja kaada vartaille. Marinoi 2 tuntia.
Kypsennä vartaat grillissä tai pariloi paistinpannulla. Sivele marinointiöljyllä paistamisen aikana.
Tarjoa vartaat vihreän salaatin ja mangokastikkeen kera.