

Garnalen-mango salade



20 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	427 Kcal
Koolhydraten	19.6 g
Eiwitten	33.1 g
Vet	22.9 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 150-200 g garnalen
- Halve mango, in stukjes
- 75 g gemengde sla
- 10 cherrytomaatjes, gehalveerd
- ½ Spaanse rode peper, heel fijn gesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 tl citroensap
- 2 el olijfolie
- Versgemalen peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Maak een marinade van de olijfolie, Spaanse peper, knoflook, citroensap, peper en zout. Wrijf de garnalen in met de helft van de marinade en laat 10 minuten staan. Bak de garnalen in circa 2 minuten gaar in een hete koekenpan. Verdeel de sla, garnalen, tomaatjes en de mango over een bord. Besprenkel met de rest van de marinade.