سلطة الروبيان بالأفوكادو

المقادير:

- 4 حبة أفوكادو ناضجة
- 500 غ روبيان متوسطة الحجم
- 1 ملعقة صغيرة مايونيز
- 3 ملعقة صغيرة صلصة الكاتشب
- ½ ملعقة صغيرة خردل
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- ½ ملعقة صغيرة صلصة التاباسكو
- ½ ملعقة صغيرة صلصة وورشستر
- ورق خس

طريقة التحضير:

1. يسلق الروبيان في الماء لمدة 20 دقيقة حتى ينضج.
2. تقسم حبات الأفوكادو الى نصفين وينزع منها النواة.
3. تدهن قطع الأفوكادو بعصير الليمون لكي لا يتغير لونها.
4. لتحضير الصلصة، يخلط المايونيز مع الخردل والكاتشاب والفلفل الأبيض وصلصة التاباسكو والوورشستر.
5. تضاف الصلصة على قطع الأفوكادو ثم تضاف فوقها حبات القريدس.
6. تقدم سلطة الروبيان بالأفوكادو في وعاء للتقديم وتزين بأوراق الخس.
7. يمكن تزيين الطبق بشرائح من الليمون.