

רכיבים:

16 יח' שרימפס טריים, קלופים ומנוקים

250 גרם איטריות צלופן

1-2 פלפלים אדומים חריפים, טריים ופרוסים

3 בצלי שאלוט פרוסים

1 גזר קלוף וחתוך לגפרורים

1 קולורבי קלוף וחתוך לגפרורים

1/2 כוס עלי בזיליקום טריים

1/2 כוס עלי נענע טריים

1/2 כוס עלי כוסברה טריים

1 כוס נבטים

לרוטב:

½ כוס אננס טרי מרוסק

2 כפות רוטב דגים

2 כפיות ג'ינג'ר טרי קצוץ דק

1 כף סוכר חום

2 שיני שום קצוצות דק

2 כפות מיץ לימון טרי

1 כף פרוסות שום קרנצ'י (ראה שלב 1 ב"אופן ההכנה")

4 כפות בוטנים קלויים, קצוצים גס

אופן ההכנה:

1. פורסים דק ולאורך 10 שיני שום. ממלאים שמן בגובה 1 ס"מ במחבת קטנה וכשהוא חם מכניסים פנימה את פרוסות השום. מטגנים ומערבבים בעדינות עד שהשום משחים מעט. מוציאים מיד ומניחים על גבי נייר סופג.

2. מרתיחים בסיר מים ומוסיפים את השרימפס. מבשלים במשך שתי דקות. מסננים ומעבירים לקערה עם מים קרים.

3. משרים את האטריות במים רותחים למשך חמש דקות, עד שהן מתרככות לגמרי. מסננים ושוטפים במים.

4. בקעריית פלסטיק מערבבים היטב את חומרי הרוטב.

5. לתוך קערה גדולה מכניסים את האטריות ואת יתר החומרים, יוצקים מעל את הרוטב ומערבבים היטב.

6. מפזרים מעל את השום שטיגנו בשלב 1 ואת הבוטנים הקצוצים.