

רכיבים:

200 גרם ג'מבו שרימפס, ללא ראשים וקצוות הזנבות

100 גרם גופי קלמארי, חתוכים לגודל נגיסה, שעליהם מסמנים חתכים צלובים

100 גרם מולים שבושלו במי מלח רותחים מספר שניות

½ כוס סלרי, חתוך לפיסות קצרות

1 שאלוט, פרוס דק

1 חסה

לרוטב:

2 צ"לי אדום, כתושים היטב

5 שיני שום כתושות היטב

1 כפית סוכר

¼ כוס מיץ ליים

¼ כוס רוטב דגים

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל רכיבי הרוטב.

2. שמים בקערה את פירות הים, הסלרי והשאלוט מוסיפים את הרוטב ומקפיצים קלות את הקערה לערבוב.

3. חותכים את עלי החסה ומסדרים על צלחת הגשה. מניחים את הסלט על גבי החסה ומגישים.