

## «Ceviche de camaròn en salsa cocktail »

Il secret tar quest recept per coctail da crevettas è il tractament da la tschagula avant che entschaiver la preparaziun. Maribel Lopez cussegli da tagliar la tschagula en rodas, tschenttar quella en aua buglienta e metter en sal. Laschar trair durant diesch minutias, lura cular la tschagula e lavar giu il sal. La tschagula daventa uschia pli miaivila.



### Preparaziun:

Lavar bain las crevettas e sientar ellas.

Brassar curt las crevettas da omaduas varts en in zic ieli d'uliva e metter da la vart.

Maschadar la maionesa cun il ketschup cun ina scuetta en ina stgadella. La sosa sto avair ina bella consistenza ed ina colur rosa. Cura che la sosa è pronta, agiuntar las crevettas e las tschagulas.

Maschadar tut bain. A la fin agiuntar insaquants daguts citrona e sal tenor gust. A la fin vegn il coctail cundì cun il tuc final - il coriander taglià fin.

Il coctail da crevettas vegn servì cun paun da tost u pastinas saladas.

Bun appetit!

### Ingredienzas

#### *Ingredienzas:*

- 500 grams crevettas
- ½ tschagula
- Maionesa
- Ketschup
- 2 tschaduns ieli d'uliva
- 5 – 7 Daguts suc da citrona
- Sal
- 10 grams coriander frestg