



## Πράσινη σαλάτα με γαρίδες panko

### Υλικά

- 5-6 γαρίδες καθαρισμένες
- **80g Tempura fix (Κωδ. 40074)**
- **150g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 037483)**
- **50g Dressing Red Twist (Κωδ. 55308)**
- **2g Καρύκευμα Θάλασσα (Κωδ. 40603)**
- 4-5 φύλλα φρέσκου βασιλικού
- 150g βαλεριάνα
- 40ml ελαιόλαδο
- Λίγα σμέουρα
- Λίγες φράουλες

### Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τις γαρίδες με το Καρύκευμα Θάλασσα και ετοιμάζουμε την Tempura αναμειγνύοντας με το νερό.
2. Πανάρουμε τις γαρίδες περνώντας διαδοχικά από Tempura και το Πανάρισμα Panko και τηγανίζουμε σε φριτέζα.
3. Σε μπασίνα ρίχνουμε τα φύλλα βαλεριάνας και βασιλικού κομμένα με το χέρι.
4. Με ραβδομπλέντερ χτυπάμε το λάδι με το Red Twist να δέσει και περιχύνουμε τη σαλάτα.
5. Βάζουμε σε πιάτο τη μαριναρισμένη σαλάτα και σερβίρουμε με τις γαρίδες, τα σμέουρα και τις φράουλες από πάνω.