



## Γαρίδες teriyaki & guacamole με edamame

### Υλικά

- 12 μεγάλες γαρίδες καθαρισμένες
- 4 φέτες πολύσπορο γερμανικό ψωμί
- **80g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- 2 κ. σ. ελαιόλαδο

### Για το guacamole

- 1 ώριμο αβοκάντο
- 150g edamame φασόλια
- 50g ξερό κρεμμύδι
- **1 κ. γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **20g Καρύκευμα Chimichurri Rub (Κωδ. 51011)**
- 1/4 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι
- 1/4 ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο
- 1 πιπεριά halapenos
- 1 φρέσκια τομάτα ψιλοκομμένη (ξεφλουδισμένη)
- 2 κ. σ. γιαούρτι στραγγιστό
- Ξύσμα και χυμό από 1 lime
- Αλάτι – πιπέρι

### Για το chili dip

- **3 κ. σ. Σάλτσα Chili (Κωδ. 55011)**
- 3 ώριμες τομάτες (χωρίς σπόρια και φλούδα)
- ½ κρεμμύδι ξερό
- Λίγα φύλλα δυόσμου
- 1 κ. σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι – πιπέρι

## Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και αφού αλατοπιπερώσουμε τις γαρίδες τις σοτάρουμε μόνο για ½ λεπτό από κάθε πλευρά. Βγάζουμε σε ένα πιάτο.

## Για το guacamole

Χτυπάμε σε ένα μπλέντερ όλα τα υλικά (εκτός από το αβοκάντο και το γιαούρτι) μέχρι να γίνουν ένας πολτός. Προσθέτουμε στο τέλος το γιαούρτι και το αβοκάντο και χτυπάμε για λίγο μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

## Για το chili dip

Χτυπάμε με ένα beamer ή ένα μπλέντερ όλα τα υλικά και τοποθετούμε τη σάλτσα σε ένα μικρό μπολάκι.

## Σερβίρισμα

1. Φρυγανίζουμε τις φέτες του ψωμιού, απλώνουμε μια γενναία ποσότητα guacamole, ρίχνουμε μια κουταλιά Σάλτσα Teriyaki και προσθέτουμε 3-4 γαρίδες από πάνω.
2. Αν θέλουμε γαρνίρουμε με λίγες πέρλες edamame και σερβίρουμε τη Σάλτσα Chili σε ντιπάκι.