

Χτένια με φράουλες και Dressing Red Twist

Υλικά

- 1 kg φρέσκα χτένια
- 200 g φράουλες ώριμες, κομμένες σε φέτες
- **80 ml Dressing Red Twist (Κωδ. 55308)**
- 30 ml ελαιόλαδο
- 10 φύλλα δυόσμου ή βασιλικού
- Αλάτι – πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε τα χτένια και τα στεγνώνουμε πολύ καλά με απορροφητικό χαρτί. Σε αντικολλητικό τηγάνι, σοτάρουμε τα χτένια σε δυνατή θερμοκρασία με λίγο ελαιόλαδο για 1–1,5 λεπτό ανά πλευρά μέχρι να πάρουν χρώμα, χωρίς να παραψηθούν.
2. Παράλληλα, ετοιμάζουμε το Dressing Red Twist. Με την βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ χτυπάμε το dressing με το ελαιόλαδο.
3. Σε πιάτο σερβιρίσματος τοποθετούμε τις φράουλες σαν βάση, προσθέτουμε τα χτένια ενδιάμεσα και το dressing στο κέντρο. Στο τελείωμα τοποθετούμε τα φύλλα δυόσμου ή βασιλικού.

Οδηγίες σερβιρίσματος

Σερβίρετε άμεσα, με τα χτένια ζεστά και την αντίθεση της φρέσκιας φράουλας και του τραγανού στοιχείου. Ιδανικό για fine dining παρουσίαση.