SZASZŁYKI Z ŁOSOSIA I OWOCÓW ZE SŁODKO-KWAŚNYM DRESSINGIEM

czas przygotowania	liczba porcji	poziom trudności
30 MIN.	**2**	**ŁATWY**

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt. – 1 opakowanie
ananas – 6 kawałków (pokrojony w kostkę)
kiwi – 6 grubych plastrów
kuskus gruby – 1 kubek
wiórki kokosowe – 2 łyżki
masło –1 łyżka
woda – ¼ kubka
sól, pieprz

Sałatka
kiwi – 2 sztuki (pokrojone w kostkę)
kiełki słonecznika – ½ kubka
Dressing
miód – 1 łyżeczka
olej – 1 łyżka
skórka z limonki – ½ łyżeczki
sok z limonki – 1 łyżka
mięta – kilka listków
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kuskus ugotuj w osolonej wodzie, powinno to potrwać około 5 minut. Na jeden kubek kuskusu wystarczy zaledwie 1/4 kubka wody. A jeśli ziarna nie wchłoną całej wody, odsącz kuskus na sitku.
2. Do ugotowanego kuskusu dodaj łyżkę masła i starannie wymieszaj. Dzięki temu podkreślisz jego łagodny smak, a ziarna nie będą się kleić. To idealny dodatek do szaszłyków, którego przygotowanie nie mogłoby już być prostsze. W sam raz na upalne, leniwe dni!
3. W poszukiwaniu egzotycznych smaków nie mogło zabraknąć kokosa! Tym razem pod postacią wiórków. Wiórki kokosowe należy uprażyć na suchej patelni, na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Po kilku minutach będą delikatnie brązowe, czyli gotowe.
4. Uprażone wiórki kokosowe dodaj do kuskusu i wymieszaj. Właśnie powstał jeden z dwóch dodatków, dzięki którym szaszłyki z łososia i owoców debiutują na bardzo wysokim miejscu najlepszych dań na upały. (Obstawiamy pierwszą trójkę.)
5. Drugim dodatkiem będzie sałatka z kiwi i kiełków słonecznika, skąpana w orzeźwiającym, słodko-kwaśnym dressingu. Jeśli chodzi o dressing, to po prostu wymieszaj jego składniki wmiseczce. Każdy kto próbował mojito wie, że połączenie mięty i limonki zasługuje na miano kultowego. Nie inaczej jest z Twoim dressingiem.
6. Połowę dressingu dodaj do kiwi pokrojonego w kostkę i kiełków słonecznika. Delikatnie wymieszaj i spróbuj odrobinę, wiemy jak bardzo nie możesz się doczekać. Drugą połowę dressingu zachowaj do grillowania szaszłyków, bo właśnie nadeszła ich pora.
7. Na szaszłyki nabij naprzemiennie kawałki łososia MOWI pokrojonego w kostkę, a także cząstki kiwi i ananasa o podobnej wielkości. Polecamy układ: łosoś, ananas, kiwi, łosoś, ananas, kiwi, łosoś.
8. Tak przygotowane szaszłyki z łososia i owoców grilluj około 10 minut. Co jakiś czas obracaj je na drugą stronę i smaruj pozostałym dressingiem. Gotowe? W takim razie czas na tropikalną ucztę smaków!
9. Szaszłyki podaj z kuskusem i sałatką. Smacznego!

NA MIŁOŚĆ DO NATURY NORWEDZY MÓWIĄ "FRILUFTSLIV". MY MÓWIMY NA NIĄ "MOWI".