



Grilovaná šunka s pikantní ananasovou salsou

Ingredience:

šunka od kosti
1 ananas
1 malá červená cibule
šťáva z 1 limetky
2 PL sladké chilli omáčky
2 PL ústřicové nebo teriyaki omáčky
kousek čerstvého zázvoru
chilli paprička
čerstvé bylinky - koriandr, petrželka, máta
sůl

Postup:

Ananas zbavte slupky, nakrájejte jej na centimetrové plátky, tvrdý střed vyřízněte. Plátky grilujte, dokud se na nich nevytvoří hnědé proužky. Díky grilování získá ananas sladší a výraznější chuť, neboť zkaramelizuje. Nechte vychladnout a plátky nakrájejte na drobné kostičky. Taktéž nakrájejte najemno cibuli, posekejte bylinky a zázvor nastrouhejte na jemném struhadle. Vše včetně ananasu vložte do misky, přilijte chilli a ústřicovou (teriyaki) omáčku, zakápněte limetkovou šťávou a dobře promíchejte. Dochutěte případně solí a kdo by chtěl salsu ještě pikantnější, přidá nadrobno posekanou chilli papričku. Vmíchejte bylinky a nechte vychladit. Šunku ogrilujte z obou stran a podávejte se salsou.

Tento recept pro vás připravila
<https://inkitchenopen.blogspot.cz/>

