

5. Crevettencocktail

Currysauce

¼	Zwiebel
1	Knoblizehe
1	Scheibchen Ingwer
1-2 EL	Currypulver
...	Salz, Zucker, weisser Pfeffer
3 dl	Wasser
5 TL	Maizena, in etwas Wasser angeührt

Cocktail

300 g	gekochte Crevetten
2-3	Ananasscheiben (aus der Dose)
1	Banane
2 EL	Zitronensaft

Currysauce

Zwiebel, Knobli und Ingwer feinhacken. Das Öl erhitzen und das Gemüse leicht anbraten. Die Hitze zurückstellen und 10-15 Minuten dämpfen.

Das Currypulver und die weiteren Gewürze begeben und kurz weiterdämpfen.

Das Wasser und die Maizena-Wassermischung begeben. Die Hitze erhöhen und die Sauce köcheln, bis sie bindet. Dann die Sauce vollständig erkalten lassen.

Cocktail

Die Crevetten abtropfen lassen, ebenso die Ananasscheiben. Die Crevetten ev. halbieren und die Ananas in kleine Stücke schneiden.

Die Banane in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft vermischen.

Die Crevetten, die Ananasstücke und die Currysauce in die Schüssel geben und gut mischen. Vor dem Verzehr mindestens 1 Stunde kaltstellen.