



**THOMY**

## COCKTAIL MANGUE & AVOC'REVETTES

### ZUTATEN

g frische Garnelen ohne Schale

Stk Avocados, roh, alle handelsüblichen Sorten

Stk Mango

Bündeln Rucola

Bund Radieschen

Stk Tomaten, rot, reif, roh, ganzjähriger Durchschnitt

g Haselnüsse

Prise Salz, Tisch

Flasche Olivenöl

Flasche Saft von einer halben Zitrone

g THOMY Cocktail Sauce Squeeze

### ANWEISUNG

**Schritt 1** Couper les avocats en deux, enlever les noyaux, retirer la chair à la cuillère, puis la couper en dés et arroser de jus de citron. Séparer la pulpe de la mangue du noyau, enlever la peau et couper en fines tranches.

**Schritt 2** Nettoyer et laver les radis et les couper en deux avec les tomates cerises. Laver la roquette et l'égoutter. Hacher grossièrement les noisettes.

**Schritt 3** Faire sauter les crevettes avec un peu d'huile d'olive dans une poêle chaude. Assaisonner de sel et de poivre.

**Schritt 4** Mélanger la roquette, les noisettes, l'avocat, la mangue, les radis, les tomates cerises et les crevettes avec la sauce cocktail squeeze THOMY. Répartir en quatre petits bols. Ton cocktail mangue & avoc'revettes est digne de faire la couverture d'un magazine de voyages ? Alors poste-en une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.