

Γαρίδες κοκτέιλ, ένα εντυπωσιακό πεντανόστιμο ορεκτικό. Η προσθήκη λάιμ και μάνγκο δίνει γιορτινή και ξεχωριστή διάσταση στη συνταγή! Θα κερδίσει τις εντυπώσεις σίγουρα σε όποιο γιορτινό τραπέζι τη βγάλετε!

Τι θα χρειαστείτε

450 γρ. γαρίδες κατεψυγμένες

3 κ.σ. μαγιονέζα

Χυμός λάιμ

Μισό ώριμο μάνγκο

Μαρούλι ψιλοκομμένο (2-3 φύλλα)

Αλάτι και πιπέρι

Γαρίδες κοκτέιλ

Εκτέλεση συνταγής

Ξεπαγώνουμε και βράζουμε τις γαρίδες σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Τις βάζουμε σε σουρωτήρι και τις πατάμε ελαφρά, να στραγγίξουν καλά.

Κόβουμε το μάνγκο σε μικρά κυβάκια.

Πλένουμε το μαρούλι και το στεγνώνουμε καλά. Το φιλοκόβουμε. (Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γαλλική σαλάτα ή λόλα κόκκινη).

Σε μπουλ βάζουμε τις γαρίδες, το χυμό λάιμ, τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το φιλοκομμένο μαρούλι. Ανακατεύουμε και τέλος προσθέτουμε και το μάνγκο.

Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

Σερβίρουμε σε ποτήρια ή σε μπολάκια ή όποιο σκεύος προτιμάμε, στρώνοντας κάτω λίγο μαρούλι.

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [βολ-ο-βαν](#)

Γαρίδες κοκτέιλ

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεπαγώνουμε και βράζουμε τις γαρίδες σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- 2 Τις βάζουμε σε σουρωτήρι και τις πατάμε ελαφρά, να στραγγίξουν καλά.
- 3 Κόβουμε το μάνγκο σε μικρά κυβάκια.
- 4 Πλένουμε το μαρούλι και το στεγνώνουμε καλά. Το φιλοκόβουμε. (Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γαλλική σαλάτα ή λόλα κόκκινη).
- 5 Σε μπουλ βάζουμε τις γαρίδες, το χυμό λάιμ, τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε.
- 6 Προσθέτουμε το φιλοκομμένο μαρούλι. Ανακατεύουμε και τέλος προσθέτουμε και το μάνγκο.
- 7 Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
- 8 Σερβίρουμε σε ποτήρια ή σε μπολάκια ή όποιο σκεύος προτιμάμε, στρώνοντας κάτω λίγο μαρούλι. Καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [βολ-ο-βαν](#)