

Вафли с креветками и ананасом

Общее время **35 мин** **20 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления **45 мин** Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для вафельного теста:

220 г	пшеничной муки сорта Экстра
8 г	пекарского порошка
20 г	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
15 г	сахара
120 г	яиц
400 г	пахты
55 г	растопленного сливочного масла + немного для смазывания

For the prawns:

5 г	Для креветок:
5 г	порошка сладкой паприки
5 г	молотой зиры
2 г	молотых семян кориандра
20 г	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
3 г	молотого чёрного перца
30 г	мелко рубленого чеснока
60 мл	оливкового масла
45 г	лимонного сока
750 г	креветок, очищенных (16/20)

Для ананаса:

5 г	порошка копчёной паприки
------------	-----------------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте муку, пекарский порошок, соевый соус Kikkoman и сахар в большой миске. Во второй миске взбейте яйца, смешайте с пахтой и растопленным маслом. Добавьте яичную смесь в муку и перемешайте, но не слишком сильно, несколько комочек — это нормально. Выпекайте вафли в смазанной маслом вафельнице.

Шаг 2

В другой миске смешайте паприку, зиру, кориандр, кайенский перец, соевый соус Kikkoman, перец, чеснок, оливковое масло и лимонный сок. Добавьте креветки в маринад, хорошо перемешайте и поставьте в холодильник мариноваться на 15 минут или дольше. Затем обжарьте на сковороде или на гриле 3–4 минуты.

Шаг 3

В третьей миске смешайте копчёную паприку, корицу, мёд и лимонный сок. Замаринуйте кусочки ананаса в этой смеси не менее чем на 30 минут. Обжарьте кусочки ананаса на гриле на сильном огне 3–4 минуты, периодически поворачивая.

Шаг 4

Подавайте вафли с лабне, ананасами, креветками и свежей зеленью.

10 г молотой корицы
75 г мёда
45 г лимонного сока
250 г свежего ананаса,
нарезанного кусочками

Дополнительно:

400 г йогуртового сыра лабне
10 г мелко рубленой кинзы
10 г рубленого шнитт-лука