

## Σαλάτα με γαρίδες, μάγκο, ντοματίνια, φασολάκια, βινεγκρέτ πορτοκάλι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### ΥΛΙΚΑ

- Για τη σαλάτα με γαρίδες
  - 16 γαρίδες μεγάλες, καθαρισμένες, με κεφάλι και ουρά
  - 5 γρ. ξύσμα πορτοκάλι
  - 100 γρ. χυμό πορτοκάλι
  - 600 γρ. ανάμεικτα σαλατικά
  - 200 γρ. μάγκο, σε λεπτές φέτες
  - 160 γρ. φασολάκια βρασμένα, κομμένα σε μικρά κομμάτια
  - 160 γρ. ντοματίνια, κομμένα σε τέταρτα
  - 300 γρ. βινεγκρέτ πορτοκάλι
  - λίγο δυόσμο φρέσκο
  - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

**Για τη σαλάτα με γαρίδες** Μαρινάrouμε τις γαρίδες με το χυμό και το ξύσμα από πορτοκάλι για 20 λεπτά.

Αλατίζουμε τις γαρίδες και από τις 2 πλευρές και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 5-7 λεπτά.

Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε τα σαλατικά με το μάγκο, τα φασολάκια, τα ντοματίνια και το δυόσμο.

Προσθέτουμε τη βινεγκρέτ, αλατίζουμε και ανακατεύουμε καλά.

Σερβίrouμε με τις γαρίδες.

Πηγή: [yiannislucacos.gr](http://yiannislucacos.gr)