

Mezzé maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 400g de scampis
- 700g de gambas
- 600g de calamars (surgelés)
- ½ concombre
- 1 pot de tzaziki
- Assortiment de salade
- 200g de fêta
- 2 tomates
- Ail en poudre
- Origan
- Sel
- Poivre
- Vinaigre
- 2 baguettes

Recette:

- Nettoyez et assaisonnez la salade avec les tomates.
- Coupez la fêta en bâtonnets, salez, poivrez et parsemez d'origan. Conservez au frais.
- Dans la friteuse, faites cuire les calamars environ 2 à 3 minutes
- Dans une grande poêle, faites fondre un peu de beurre et d'huile, faites-y sauter les scampis et les gambas. Salez, poivrez et aillez légèrement.
- Servez le tout avec des morceaux de baguette.

