

Γλυκόξυνες γαρίδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

2 κ.σ. μέλι

2 φρέσκα κρεμμυδάκια τόσο το λευκό όσο και τα πράσινα μέρη κομμένο σε λεπτές λωρίδες

2 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας

2 κρεμμύδια ξηρά, σε φέτες

2 κουταλιές της σούπας κέτσαπ

1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες

1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη

1 κοτσάνι σέλινο

2 κ.σ. λάδι

1 μικρό καρότο, κομμένο σε λωρίδες

1 κουταλιά της σούπας ξεφλουδισμένο και τριμμένο τζίντζερ

500 γρ. γαρίδες αποφλοιωμένες

1 καυτερή πιπεριά

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

Ξίδι

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το ξύδι, το μέλι, τη σάλτσα σόγιας, τη ζάχαρη και την κέτσαπ και σε μια μικρή κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Ζεστάνετε λάδι σε ένα μεγάλο τηγάνι ή γουόκ σε δυνατή φωτιά. Προσθέστε την πράσινη πιπεριά, το καρότο, το σέλινο, τα κρεμμύδια, το τζίντζερ, την καυτερή πιπεριά και το σκόρδο. Ανακατέψτε και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσει η πράσινη πιπεριά, για περίπου 3 λεπτά. Προσθέστε τις γαρίδες και ανακατέψτε για 2 λεπτά περίπου ή μέχρι να γίνουν ροζ. Ρίξτε το ξίδι και τηγανίστε για ένα λεπτό ακόμη. Σερβίρετε το πιάτο με γαρνιτούρα τα κρεμμυδάκια.

Πηγή: ikypros.com