كوكتل ميگو:

مواد لازم :

ميگوی تميز شده پخته شده 12 عدد

كاهوی خرد شده به صورت باريك های بلند نصف فنجان

آبليمو يك قاشق

مايونز آماده 2 قاشق

سس گوجه فرنگی آماده يك قاشق چايخوری

نمك به مقداركافی

در صورت تمايل كمی خلال بادام خرده شده

طرز تهيه :

كاهوهای خرد شده را در يك ليوان بزرگ پايه دار بريزيد ، ميگوها را روی كاهو بچينيد، سس مايونز را با آبليمو و سس گوجه فرنگی و نمك و كمی جعفری خرد شده مخلوط كرده و نيمی از آن را روی ميگوها بريزيد، بقيه را در ظرف جداگانه سر سفره ببريد تا كسانی كه مايل باشند مقدار بيشتری سس روی ميگو بريزند در صورت تمایل خلال بادام را روی ميگوها بپاشيد.