

Pâtes aux crevettes bangbang



3/4 tasse de mayonnaise
3/4 tasse de sauce chili douce thaïlandaise
1/4 tasse de jus de citron vert
1 cuillère à soupe de sriracha sauce piquante
1 livre de spaghettis, brisés en petits morceaux
3 gousses d'ail émincées
2 cuillères à thé d'huile d'olive extra vierge
4 tasses d'eau
1 livre de crevettes crues, pelées et déveinées (peuvent être congelées et décongelées, puis égouttées)
1/2 tasse d'oignons verts, hachés finement (en diagonale)
Sel kasher et poivre fraîchement moulu, au goût

Dans un bol moyen, mélanger la mayonnaise, la sauce chili douce, le jus de citron vert et le sriracha
Mélanger les spaghettis, l'ail, l'huile d'olive, 1 cuillère à café de sel et 4 tasses d'eau dans l'instant pot. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson, puis incorporer les crevettes et la sauce chili et la mayo aux pâtes. Remettre l'ip sur SAUTÉ et laisser le mélange mijoter pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient rose pâle et opaques.
Goûter et ajuster l'assaisonnement, si nécessaire, puis servir avec des oignons

verts et dégustez.

Traduit et photo de https://12tomatoes.com/instant-pot-bang-bang-shrimp/?utm_source=glp-cpall&utm_medium=social-cp