

25-09-1014

Kookavond

Scampisurprise met zwarte pens

Nodig voor 10 stuks:

- 10 scampi's
- 1 zwarte pens
- 10 sneetjes spek
- 2 el rode pesto
- 1 el olijfolie
- Peper

Zo maak je het:

- Verwijder het vel van de zwarte pens en snij in 10 gelijke schijfjes
- Rol elk schijfje in een sneetje spek
- Verhit de olijfolie in een pan en bak de scampi's 2 à 3 min, samen met de stukjes pens en kruid met peper
- Smeer op elk stukje pens een mespunt rode pesto, leg er telkens een scampi op en steek vast met een cocktailprikker