

23-6-2016

Kookavond

In citroen gemarineerde scampi's met look in een dipsaus van groene kruiden

Nodig:

- Scampi's
- Citroen
- Look
- Chilipeper
- Olijfolie
- Basilicum, dragon, peterselie, dille, bieslook, koriander, kervel, sjalot, mayonaise en citroen

Zo maak je het:

- Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal, laat het staartstukje eraan hangen.
- Wentel in olijfolie en marineer met het sap van een citroen en de zeste.
- Kruid met chilipeper, fijngesneden look en zout.
- Laat maximum 10 minuten marineren.
- Hak de verse kruiden zeer fijn en voeg citroensap toe.
- Meng met de mayonaise en kruid goed af met peper en zout.
- Plaats de scampi's op een lange satéstokjes door gans het lichaam.
- Gaar kort op de grill op gemiddelde temperatuur.
- Opgepast: de scampi's moeten licht glazig zijn.