

6-6-2019

Kookavond

Scampi met mango amuse

Nodig:

- 1 mango
- 1 à 2 eetlepels sweet chilisaus
- Scheutje sinaasappelsap
- Bosje verse koriander
- Sap van 1 limoen
- Peper en zout
- 8 scampi's
- Snuifje paprika pikant poeder

Zo maak je het:

- Schil de mango en snijd het vruchtvlees rondom de pit er af.
- Doe $\frac{3}{4}$ van het vruchtvlees in een blender of keukenmachine en pureer deze met wat sinaasappelsap, limoensap en sweet chilisaus tot een gladde massa.
- Voeg wat verse koriander toe en mix deze er doorheen.
- Bak de scampi's in een pan met een beetje olijfolie en bestrooi onder het bakken met een beetje paprikapoeder, peper en zout.
- Snijd de overgebleven $\frac{1}{4}$ deel van de mango in kleine blokjes en rijg deze samen met een scampi aan een prikker.
- Doe wat mangodip in een glaasje en steek de prikker erin en garneer met een beetje verse koriander.