



Mediterraanse scampi op prikker

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt	Aantal	Eenh.
lollo blond (i)	4,00	G
ijsbergsla (i)	4,00	G
rucola sla (i)	8,00	G
kervel vers (i)	0,80	G
olijfolie sansa (i)	16,00	ML
peper (i)	0,40	G
zout (i)	0,40	G
knoflook (i)	0,40	G
limoen (i)	0,24	ST
gepelde scampi's 21/25 (i)	0,10	KG
sud du sol tomaatjes (i)	0,20	KG
japanse knoopprikker 18 cm (i)	4,00	ST

Bereidingswijze

1. Snij de sla fijn en was deze.
2. Marineer de scampi's met olie, knoflook, peper en zout.
3. Bak de scampi's 2 a 3 minuten op hoog vuur.
4. Blus ze af met de limoen.
5. Verdeel de scampi's over de sla en garneer deze af met zongedroogde tomaatjes of steek ze aan een mooie prikker samen met een sud du sol tomaatje.

