

Gemarineerde scampibrochetjes in pittige mangosalsa

Ingrediënten:

- 450g gepelde/ ontdarmde scampi's (mogen uit de diepvries komen, maar moeten ontdooid zijn en goed drooggedept worden.)
- Olijfolie, peper, zout
- enkele takjes peterselie

Ingrediënten salsa:

- 1 rijpe mango
- plantje koriander
- 1 rood pepertje (zaadjes en wit uithalen)
- 2 kl honing
- 2el olijfolie, peper
- 0,5 limoen

Bereiding

1. Hak de peterselie fijn in de turbochef en doe de peterselie in de shaker 350ml. Voeg een goeie scheut olijfolie, peper en zout toe en schud deze marinade goed door elkaar.
 2. Leg alle goed nagedroogde scampi's (voor een krokant korstje nadien) in een ruimtekomp 1l en giet de marinade hierover.
 3. Hang 2 tot 3 scampi's op een houten prikkertje om als hapje te verorberen.
 4. Plaats alle brochetjes naast elkaar in de micropro grill en bak deze 4min op 900watt met deksel op grill stand in de microgolf.
-
1. Spoel de koriander af, dep deze droog en hak deze fijn in de extrachef. Schil de mango, voeg deze bij de kruiden en hak tot kleine brokjes.
 2. Verwijder de pitjes uit het pepertje en hak deze ook fijn.
 3. Voeg de honing, olijfolie, peper en het sap van de halve limoen toe en trek nogmaals enkele keren aan het koordje zodat alle smaken mooi gemengd zijn.

Presentatie:

1. Neem enkele koffietassen en doe er een bodempje van de salsa in en presenteer hierin jouw scampibrochetjes. Succes gegarandeerd.