



Hoofdgerechten

## **Scampi's met ingelegde ananas, avocadosaus & tortilla's**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)  
1 theelepel mierikswortelcrème  
2 eetlepels volle yoghurt  
100 milliliters appelazijn  
20 gram fijne suiker  
8 tortilla's (kleine)  
scheutje melk  
handvol ijsbergsla (fijngesneden)  
2 lente-uitjes (in ringen)  
1 bosje koriander  
1/2 ananas (verse)  
1 avocado  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de marinade**

2 limoenen (het sap)  
2 eetlepels koriander (fijnggehakt)  
1/2 theelepel cayennepeper  
5 centiliters rum (donker)  
1 theelepel currypoeder

### **Bereidingswijze**

Meng alle ingrediënten voor de marinade met een scheut olijfolie. Breng op smaak met zout. Schep er de scampi's onder. Dek af en laat 30 minuten marineren.

Schil de ananas en snij in kleine blokjes. Verwarm een scheutje water met de appelazijn, suiker en een snuf zout tot de suiker is opgelost. Laat even afkoelen en giet dan over de ananas. Zet koel.

Mix het vruchtvlees van de avocado met de koriander, mierikswortelcrème, yoghurt, een scheutje melk en olijfolie glad. Kruid met peper en zout.

Rijg de scampi's op spiesjes. Zo kan je ze makkelijker op de barbecue grillen. Bak ze mooi goudbruin en gaar. Verwarm ook de tortilla's eventjes op de barbecue. Verdeel de ijsbergsla en ingelegde ananas over de tortilla's. Leg er telkens 3 scampi's op en werk af met de avocadosaus, lente-uitjes en extra koriander.

**Tip:**

Geen korianderfan? Vervang door peterselie.

## Keukenbenodigdheden

Mixer

Barbecue

