



Hoofdgerechten

## Scampispiesjes met pestomarinade met groene bulgursalade

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

16 scampi's (schoongemaakt, gepeld)  
200 gram bulgur  
200 gram erwtjes (diepvries)  
2 lente-uitjes (in ringen)  
2 sjalotten (gesnipperd)  
2 komkommers (snack)  
2 limoenen  
1 bosje peterselie (fijnggehakt)  
1 bosje munt (fijngesneden)  
olijfolie  
peper  
zout

### Voor de marinade

3 gram parmezaanse kaas  
30 gram pijnboompitten  
1 handvol basilicum  
1 handvol koriander  
60 milliliter olijfolie  
1/2 citroen (het sap)  
1 lookteentje

### Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten voor de pesto in een blender en mix glad. Leg er de scampi's in en hussel alles goed onder elkaar. Dek af met plasticfolie en laat 30 minuten marineren.

Kook de bulgur gaar zoals vermeld op de verpakking. Laat vervolgens wat afkoelen. Blancheer de erwtjes 3 minuten in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Rasp de limoenen en pers ze uit. Snij de komkommers in plakjes.

Kook de bulgur gaar zoals vermeld op de verpakking. Laat vervolgens wat afkoelen. Blancheer de erwtjes 3 minuten in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Rasp de limoenen en pers ze uit. Snij de

komkommers in plakjes.

Rijg de scampi's per vier aan spiesjes en gril ze mooi rozig op de barbecue. Serveer er de groene bulgur bij.

## Keukenbenodigdheden

Barbecue

