



Hoofdgerechten

Vlinderpasta en scampibrochette met currykruiden

Voor 4 personen.

Ingrediënten

320 gram pasta (vlinder)
16 scampi's (grote)
300 gram erwten (diepvries)
1 rode ui (fijngesnipperd)
2 avocado's (in blokjes)
1 mango (in blokjes)
1 limoen (het sap)
1 theelepel currypoeder
koriander (vers)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Prik de scampi's per 4 op een satéprikker. Meng 2 el olijfolie met het currypoeder en leg de satés in de marinade, zet in de koelkast gedurende 10 minuten.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel met koud water.

Leg de erwten 2 minuten in kokend water, spoel met koud water en meng met mango, avocado, limoensap en rode ui.

Meng de pasta onder het geheel met wat olijfolie en kruid alles af met peper en zout.

Bak de satés van scampi bruin langs weerszijden en serveer met de pastasalade en verse koriander.

