



Hapjes

Mini-brochetten van scampi met spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de brochettes

4 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
2 speklapjes (gerookt, gehalveerd)
4 champignons (kleine)
4 takjes rozemarijn
1/2 ui (in 4 partjes)
olijfolie
peper
zout

Voor de vinaigrette

2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel zure room
1 theelepel currypoeder
1 theelepel honing
1/2 sinaasappel
10 milliliters arachideolie

Bereidingswijze

Mix alle ingrediënten voor de dressing tot een gladde saus. Kruid met peper en zout.

Prik afwisselend een champignon, een scampi, een stukjes spek en een partje ui op een rozemarijnspiesje. Bestrijk met olijfolie en kruid met peper.

Gril de spiesjes goudbruin en gaar. Geef er de vinaigrette apart bij.

Tips:

- De rozemarijntakjes geven een heerlijke en subtiele smaak aan dit hapje. Leg ze eerst een half uurtje in water of eventueel in een marinade.
- Als alternatief voor gerookt spek kan je ook hoevespek gebruiken.

Keukenbenodigdheden

Mixer

