



Hapjes

Scampi koriander

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eetlepels koriander (gehakt + extra om af te werken)
18 eetlepels scampi's (schoongemaakt)
4 eetlepels Worcestersaus
1 theelepel paprikapoeder
4 lookteentjes (geperst)
1 theelepel chilivlokken
1 chilipeper (fijngehakt)
4 eetlepels limoensap
1 theelepel oregano
2 eetlepels boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten, behalve de scampi's, met een scheut olijfolie en kruid met peper en zout. Marineer er de scampi's minstens een uur in.

Leg de scampi's in een aluminium schaal, dek af en leg 10 minuten op de barbecue. Laat daarna 5 minuten afgedekt rusten.

Doe de scampi's in een mooie serveerschaal, bestrooi met de resterende koriander en serveer met knapperig stokbrood.

