



Hoofdgerechten

Zalm-scampi spiesjes met zoete maïs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zalm (filets in 8 blokjes)
4 zoete maïs (volledige kolven)
20 gram gezouten roomboter
1 theelepel cayennepeper
6 plakjes serranoham
1/2 ananas (in blokjes)
8 scampi's (gepeld)
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de zalm en scampi met peper en zout. Halveer de plakken ham in de lengte. Wikkel rond elk blokje zalm een plakje ham. Rijk 2 blokjes zalm, 2 scampi's en 3 blokjes ananas afwisselend aan 4 spiesen. Kruid met peper en zout.

Verwijder de bladeren van de maïskolven en spoel ze af onder stromend water. Gril de maïskolven rondom lichtbruin. Besmeer ze na afloop met gesmolten boter en bestrooi met de cayennepeper. Bestrijk de zalmspiesen met olijfolie en gril ze op de barbecue rondom bruin. Serveer de spiesen met de maïskolven.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker
Barbecue

