



Hoofdgerechten

Wrap met scampi's en avocadosalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

32 scampi's (kleine, gepeld en schoongemaakt)
2 lookteentjes (fijnggehakt)
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 limoen (het sap)
2 eetlepels olijfolie
4 wraps (groente)
1 limoen (in partjes)
handvol koriander (afwerking)
peper
zout

Voor de avocadosalsa

1 avocado (rijpe, in blokjes gesneden)
1 tomaat (in kleine blokjes gesneden)
1/2 rode ui (fijnggehakt)
1 handvol koriander (vers, fijnggehakt)
1 limoen (het sap)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de scampi's met knoflook, gerookt paprikapoeder, peper, zout, limoensap en olijfolie. Laat dit mengsel marineren terwijl je de andere ingrediënten voorbereidt.

Meng de blokjes avocado, tomaat, rode ui en verse koriander in een kom. Voeg het sap van 1 limoen toe en breng op smaak met zout en peper. Zet opzij.

Verhit een pan op middelhoog vuur op je barbecue, of leg een grillmat op je rooster. Bak de gemarineerde scampi's 2 à 3 minuten aan elke kant of totdat ze gaar zijn en een mooie roze kleur hebben.

Leg de wraps op een snijplank en snijd elke wrap van onder tot aan het midden door. Verdeel denkbeeldig de tortilla in vier gelijke delen, en leg op elk deel, om en om, telkens enkele scampi's en wat avocadosalsa. Vouw

elke kwartje over een ander, tot je een soort 'boterham' in driehoek vorm hebt die je vast kunt nemen.

Garneer met extra koriander en serveer met limoenpartjes aan de zijkant.

