



Voorgerechten

Scampi's met mango en radijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 scampi's (grote, gekuist)
1 citroen (sap)
2 limoenen
2 mango's (vruchtvlees, in blokjes)
5 radijsjes (in kleine blokjes)
1 rode ui (grof gehakt)
120 milliliters olijfolie
1 handvol koriander (gehakt)
1 theelepel paprikapoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de scampi's samen met de helft van de olijfolie, het citroensap en een beetje peper en zout in een plastic zak. Laat ze een half uur marineren in de koelkast.

Schil intussen de limoenen en snij het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Meng ze voorzichtig onder de mangoblokjes, de ui, koriander en de radijsblokjes. Op smaak brengen met peper, zout en paprikapoeder.

Bak de scampi's 3-5 minuten in een grillpan, tot ze mooi gekleurd en gaar zijn, Serveer er de mangosalsa bij.

