



Hoofdgerechten

Gevulde ananas met gebakken rijst en scampi's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 ananassen (verse)
200 gram maïs (uitgelekt gewicht)
150 gram erwtjes (diepvries)
250 gram rijst (bv. Jasmine)
1 rode ui (fijngesnipperd)
1 bosje koriander
1 rode paprika
2 eieren
olijfolie

Voor de scampispiesjes

20 scampi's (gepeld en schoongemaakt)
1 theelepel chilipoeder
olijfolie
zout

Voor de saus

1 eetlepel gember (geraspt)
1 lookteentje (geperst)
2 theelepels sesamolie
2 eetlepels oestersaus
1 theelepel sojasaus
1 theelepel sriracha
3 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Kook de rijst gaar en laat daarna afkoelen. Snij de ananassen in de lengte door. Hol de helften voorzichtig uit, zodat je een soort 'kom' krijgt. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes en zet opzij.

Snij het vruchtvlees van de paprika in kleine blokjes, klop de eieren los en meng alle ingrediënten voor het sausje onder elkaar.

Doe wat olijfolie in een hete pan of wok en voeg het losgeklopte ei toe. Roer snel door tot het net gestold is. Voeg de gekookte rijst toe en roerbak 2 minuten op hoog vuur tot de rijst licht krokant wordt. Voeg de paprikablokjes, maïs, ananasstukjes en de helft van het sausje toe en roerbak nog eens 2 minuten. Voeg de erwtjes toe, schep om en gaar 1 minuut verder.

Rijg de scampi's per 5 aan spiesjes. Bestrijk met olijfolie en kruid met het chilipoeder en zout. Gril de spiesjes mooi rozig en gaar op de barbecue.

Vul de ananashelften met de gebakken rijst. Leg er een scampispiesje op en werk af met de gesnipperde rode ui en koriander. Serveer met de rest van het sausje.

