



Voorgerechten

Mexicaanse scampi's met aardbeiensalsa

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram aardbeien (in blokjes van 1.5cm)
2 avocado's (rijpe, in blokjes van 1.5cm)
1 theelepel limoensap
1 rode ui (fijnggehakt)
3 Jalapeño pepertjes (in dikke ringen)
handvol koriander (verse, grof gehakt)
1 theelepel Verstegen Tex Max kruiden
2 lookteentjes (fijngehakte)
1/2 deciliter olijfolie
800 gram scampi's (gekuist)
12 tortilla's
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de stukjes aardbei, avocado, rode ui, groene peper, de koriander en het limoensap onder elkaar. Steek de scampi's op satéprikkers. Op smaak brengen met peper en zout.

Roer de look en de Tex Mex kruiden onder de olijfolie. Borstel de scampi's hiermee in. Bak de brochettes 2 minuten aan elke kant op de barbecue of in een grillpan.

Warm ondertussen de tortilla's op in een pan met antikleeflaag. De aardbeiensalsa, taco's en scampibrochettes samen opdienen.

Tip: Maak de scampi's nog iets pikanter door een theelepel harissa toe te voegen aan de olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Grill

