



Voorgerechten

Surf & Turf van scampi en gandaham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 scampi's (gepeld, darmkanaal verwijderd)
2 Gandaham (sneetjes, in 4 reepjes)
1 aubergine
1 lookteentje
2 zoete puntpaprika's
4 takjes dille
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de aubergine in de lengte door. Wrijf het snijoppervlak in met olijfolie, leg op een bakplaat en zet 30 minuten in de oven. Lepel het vruchtvlees uit de aubergine en mix fijn met de look en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verwijder de zaadlijsten uit de paprika's en kook ze in lichtgezouten water zacht. Pureer fijn en haal door een zeef. Roer er een scheutje olijfolie onder en kruid met peper en zout.

Wikkel een reepje Gandaham rond elke scampi, steek er een stokje door en bak ze in olijfolie goudbruin. Verdeel de auberginekaviaar over de bordjes, leg er een scampi op en lepel er wat van de paprikacoulis over.

Tip: Je kan ook variëren met stukjes kabeljauw en zalm.

Keukenbenodigdheden

Oven
Zeef
Cocktailprikkers

