



Crunchy scampi's met pittige guacamole van erwtjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

24 scampi's (ontdood, ontdarmd en gepeld)
peper en zout
1 kopje bloem
1 ei (losgeklopt)
1 kopje panko
500 gram diepvrieserwtten
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 limoen (sap)
1 potje zure room
1 bosje koriander (of munt - fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
frituurolie
400 gram kerstomaten (in kwartjes)

Bereidingswijze

- 1.** Dep de scampi's goed droog. Breng ze op smaak met peper en zout. Wentel ze achtereenvolgens door bloem, ei en panko. Leg ze naast elkaar op een schaal en laat even opstijven in de koelkast.
- 2.** Breng een grote pot lichtgezouten water aan de kook. Voeg de diepvrieserwtjes toe en wacht tot het water opnieuw kookt. Laat 1 minuut koken en giet af. Spoel meteen onder stromend, ijskoud water. Doe de erwtjes in een mengkom en voeg de knoflook, het limoensap en de zure room toe. Prak of mix tot je de textuur van guacamole hebt. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg de koriander en het Spaans pepertje toe.
- 3.** Frituur de scampi's in olie van 180 °C, tot ze mooi goudbruin zijn (± 2 minuten).
- 4.** Serveer met de guacamole en de kerstomaten.