



Scampisalade met schapenkaas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 citroen (sap)
2 eetlepels sojasaus
1 stuk gember (geraspt)
2 koffielepels sweet chilisaus
peper en zout
olijfolie
400 gram garnaalstaarten (21/25)
1 handvol peterselie (fijngesnipperd)
1 bakje kerstomaat (gehalveerd)
200 gram schapenkaas (verkruid)
100 gram baby leaf salade

Bereidingswijze

- 1.** Maak de dressing: meng het citroensap met de sojasaus, de gember en de chilisaus. Kruid met peper en zout.
- 2.** Verhit olijfolie in een pan en bak hierin de garnaalstaarten tot ze gaar zijn.
- 3.** Laat de scampi's afkoelen in de dressing.
- 4.** Meng de peterselie, de kerstomaten en de schapenkaas onder de salade. Verdeel de salade over de borden. Verdeel de scampi's over de salade.