



Aperitiefhapje van crunchy scampi met tartaar



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de tartaar:

4 eetlepels mayonaise
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 augurk (fijngesneden)
1 ei (hardgekookt, geplet)
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)
1/2 citroen (sap)
peper en zout

Extra:

16 scampi's
2 eiwitten (opgeklopt)
100 gram panko
frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de tartaar: meng de mayonaise met de lente-uitjes, de augurk, het ei, de peterselie en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Pel de scampi's, maar laat een stukje van de staart zitten. Verwijder het darmkanaal en dep droog. Dompel de scampi's eerst onder in eiwit en dan in panko. Laat even opstijven en frituur de scampi's dan goudbruin in olie van 180 °C. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de tartaar.