





Pittige scampi's uit Bali

 **Bereidingstijd**
< 30 min

 **Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram pinda's (gepeld)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 groene spaanse pepertjes (fijngesneden)
1 stuk gember (3 cm, geschild en fijngesneden)
100 gram verse koriander (blaadjes)
2 limoenen
2 eetlepels vissaus (of ½ theelepel zout per 4 personen)
1 theelepel bruine suiker
24 scampi's (ontdooit, ontdarmd en gepeld)
arachideolie
1 flesje sriracha

Bereidingswijze

- 1.** Mix in de keukenrobot of met de staafmixer de pinda's met de knoflook, de Spaanse pepers, de gember, de koriander, het sap van 1 limoen, de vissaus of zout en de bruine suiker tot een gladde pasta.
- 2.** Dep de scampi's droog en bedruppel ze met arachideolie. Gril of bak ze gaar, zodat ze aan beide kanten mooi goudbruin zijn.
- 3.** Bestrijk ze met de pindadressing.
- 4.** Serveer met sriracha en partjes limoen.