



Scampi's met kokos en ananas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

24 tijgergarnalen
1 ananas (vers)
250 gram zalmfilets (in blokjes)
1 blik kokosmelk
peper en zout
1 kopje kokosschilfers
olijfolie
3 limoenen

Bereidingswijze

- 1.** Laat de tijgergarnalen ontdooien, verwijder de pel en het darmkanaal mocht dat nog niet gebeurd zijn. Dep goed droog met keukenpapier.
- 2.** Schil de ananas en snij in blokjes.
- 3.** Doe de scampi's, de zalm en de ananas in een kom. Overgiet met de kokosmelk en breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Rijk vervolgens alle ingrediënten aan spiesjes. Schep de kokosschilfers op een bord. Wentel de spiesjes hierdoor en besprenkel met wat olijfolie. Gril vervolgens op de barbecue.