



Sierlijke glaasjes met scampi en tartaar



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 2 eiderdooiers
- 1 eetlepel mosterd (afgestreken)
- 2 1/2 deciliter arachideolie
- 4 eetlepels gemengde kruiden (fijngesneden - bv. dragon, peterselie en bieslook)
- 1 sjalot (fijngesneden)
- 1 eetlepel citroensap
- 1 hardgekookt ei (geplet)
- 1 augurk (fijngesneden)
- 36 scampi's (voorgegaard of andere garnalen)
- peper en zout
- 3 takjes peterselie (of bieslook)

Bereidingswijze

- 1.** Maak de tartaar: klop de eiderdooiers in een kom met de mosterd tot een homogene massa. Giet er in een klein straaltje de olie bij en blijf intussen kloppen. Je hebt nu een basismayonaise. Voeg hierbij de kruiden, de sjalot, het citroensap, het ei, de augurk, peper en zout. Schep in een spuitzak.
- 2.** Leg in 12 glaasjes (shotglaasjes, wijnglazen, champagneglazen ...) telkens 2 scampi's. Spuit hierop een laagje tartaar. Werk af met een derde scampi.
- 3.** Garneer met peterselie of bieslook.