



Mangosalade met scampi's



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de vinaigrette:

- 2 eetlepels tahin
- 1 eetlepel gember (geraspt)
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel sesamolie

Voor de salade:

- 500 gram scampi's (ontdood, gepeld en darmkanaal verwijderd)
- fleur de sel
- zwarte peper
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ijsbergsla (fijngesneden of geraspt)
- 1 mango (grot, rijp, in blokjes)
- 1 komkommer (in reepjes)
- 1 avocado (in blokjes)
- 1 handvol pindanoten (geroosterde en gezouten, grof gesneden)
- 1 spaans pepertje (fijngesneden)
- 1 bosje munt

Bereidingswijze

- 1.** Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette in een kom.



- 2.** Dep de scampi's droog met keukenpapier en bestrooi ze ruim met fleur de sel en zwarte peper. Bak ze vervolgens aan beide kanten mooi bruin in olijfolie. Laat afkoelen.
- 3.** Meng in een grote kom de ijsbergsla met de mango, de komkommer en de avocado.
- 4.** Voeg de vinaigrette toe en meng voorzichtig. Voeg de scampi's, de pinda's, het Spaans pepertje en de munt toe. Serveer meteen