Taco’s met spicy scampi’s

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 potje zure room
1 limoen (sap)
peper en zout
500 gram scampi's (ontdooid, gepeld en darmkanaal verwijderd)
1 eetlepel komijnpoeder
1⁄2 theelepel cayennepeper
2 eetlepels olijfolie
8 tortillawraps (mini)
1⁄2 spitskool (fijngesneden)
1 avocado (in blokjes)
1⁄4 ananas (in blokjes)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 bosje koriander (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Meng de zure room met het sap van 1/2 limoen, peper en zout.**
2. **Dep de scampi’s droog en doe ze in een kom. Bestrooi met komijnpoeder, cayennepeper, peper, zout, olijfolie en het sap van 1/2 limoen.**
3. **Verhit een pan en bak de scampi’s mooi goudbruin aan elke kant. Zet apart.**
4. **Verwarm de tortilla’s in een pan. Beleg elke tortilla met spitskool, blokjes avocado, ananas, Spaanse peper en koriander. Voeg de scampi’s toe. Bedruppel met het mengsel van zure room en limoen. Vouw de tortilla dicht.**