



# Hamburger met scampi's



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## Hamburger met scampi's

4 eetlepels mayonaise  
1/2 eetlepel paprikapoeder  
1/2 koffielepel mosterd  
1 eetlepel bieslook (fijngesnipperd)  
boter  
1 teentje d'ail (fijngehakt)  
16 garnalen  
1 handvol bladpeterselie (fijngehakt)  
4 rundshamburgers  
4 hamburger buns  
1 pak salade  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de mayonaise met de mosterd, het paprikapoeder en de bieslook.
- 2.** Pel de scampi's. Kruid ze met peper en zout.
- 3.** Smelt een klontje boter in een pan en roerbak de look. Voeg de scampi's toe en bak ze kort aan beide kanten. Meng de peterselie onder de scampi's.
- 4.** Smelt een klontje boter in een andere pan en bak de hamburgers tot ze doorbakken zijn. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Leg de platte kant van de hamburgerbroodjes op de grill van de barbecue of onder de ovengrill tot ze mooi goudbruin kleuren.



- 6.** Leg enkele blaadjes sla op de onderste helft van het broodje. Leg een burger op de sla. Besmeer deze met de saus. Leg hierop 4 scampi's. Werk af met een blaadje sla. Bedek met de bovenste helft van het broodje.
  
- 7.** Serveer onmiddellijk.