



Exotische scampispiesjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 24 scampi's
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sojasaus (licht)
- 1 eetlepel gember (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1/2 ananas (in stukjes)
- 1 limoen (in dunne plakjes)
- 1/2 rode ui (in dunne reepjes gesneden)
- 1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Laat de scampi's ontdooien en verwijder de pel en het darmkanaal. Meng de scampi's in een kom met de olijfolie, sojasaus, gember en knoflook. Laat afgedekt in de koelkast maximaal 1 uur marineren.
- 2.** Rijg de scampi's aan spiesjes, samen met de stukjes ananas.
- 3.** Gril gaar op het rooster.
- 4.** Werk af met plakjes limoen, stukjes rode ui en koriander.