



Margarita scampi's



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak diepvriesscampi's (grote, gepeld en ontdarmd)
olijfolie
2 limoenen (sap)
tequila (1 borrelglaasje)
2 teentjes knoflook (versgeperst)
cayennepeper
fleur de sel
1 bosje koriander
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Laat de scampi's ontdooien en dep ze goed droog. Meng met een scheutje olijfolie, het limoensap, de tequila en de knoflook.
- 2.** Leg ze op een aluminium bakje en gril zo op de barbecue. Werk af met cayennepeper, fleur de sel en fijngesneden koriander. Serveer met plakjes citroen.