

SCAMPI MET ROMIGE DRAGONDRESSING

Hapjes

FEB 2024

<u>Benodigdheden :</u>	voor 4 PERS.		
	8	st	Scampi
	2	el	Dragonazijn
	1	el	Dragonmosterd
	4	el	Olijfolie en wat extra om te bakken
	1,75	dl	Room
	1	el	Fijngesneden bieslook
	3	el	Fijngesneden dragon
			Peper en zout
			Partylepels

Bereidingstijd: +/- 10 min. + pellen



Werkwijze:

Maak eerst de dressing en laat ondertussen de scampi al wat ontdooien.

Voor de dragondressing:

Meng 1 el dragonmosterd met 2 el dragonazijn en voeg langzaam roerend 4 el olijfolie en daarna 1,5 dl room toe.

Meng 3 el fijngesneden dragon 1 el bieslook door het sausje en breng op smaak met peper en zout.

Pel 8 scampi, snij met een scherp mesje tot in de helft open en haal het darmkanaaltje weg.

Of koop ineens gepelde scampi dan is dat allemaal al in orde 😊

Bak ze in wat olijfolie kort en hevig aan tot ze **roze** zien. NIET TE LANG....

haal ze uit de pan.

Leg in elke lepel een scampi en giet er wat dressing over.

Of schep 1-2 el dressing op een bordje en leg er 2 scampi op – geef er dan wel een bestek bij.

Denk je dat het te weinig gaat zijn? Neem dan van alles het dubbele.

Smakelijk eten.

=====