

# Ingrediënten 8 personen

## de salsa verde

- 16 kleine zure augurken 2 eetlepels kappertjes 1 bussel platte peterselie 1 bussel basilicum
- 2 flinke eetlepel (scherpe) mosterd 2 dl extra vergine olijfolie scheutje azijn (bv. witte wijnazijn)
- peper zout

## scampi, chorizo en mozzarella

- 320 g chorizo (vers of halfgedroogd)
- 24 scampi
- 24 mini mozzarella
- 1 teentje look
- 1 citroen
- 2 toefje harissa (naar smaak)
- snuifje gedroogde oregano
- 10 cl olijfolie (marinade)
- zout

# bereiding

## voorbereiding

- Laat de scampi rustig ontdooien.

## de salsa verde

- Neem de beker van de blender en doe er de augurken, de kappers en de mosterd in. Spoel de verse kruiden.
- Pluk de takjes basilicum en platte peterselie en doe ze in de beker van de blender.
- Schenk een deel van de fijne olijfolie erbij en voeg een scheutje witte wijnazijn toe. Mix alles tot een gladde groene salsa. Voeg naar behoefte nog wat extra olijfolie toe.
- Proef en kruid de saus met een beetje peper en zout. Schep de salsa in een potje en zet ze koel.

## scampi, chorizo en mozzarella

- Schenk de olijfolie in een mengschaal.
- Pel wat knoflook en plet het deel dat je nodig hebt tot pulp.
- Roer de lookpulp door de olijfolie, samen met wat vers citroensap, een toefje pikante harissa, wat gedroogde oregano en een snuifje zout.
- Maak de (ontdooide) scampi schoon. Verwijder eerst de koppen van de grote garnalen en ook hun pantser.
- Maak een ondiepe insnijding langs de rug van elke scampo en daar zal je het darmkanaal van de garnaal ontdekken. (Dat ziet er meestal uit als een slap donker draadje.) Pluk het weg of veeg het eruit met behulp van een vel keukenpapier.
- Dompel de scampi in de marinade. Roer tot er een laagje marinade rond elke dikke garnaal zit en zet ze opzij. Laat de beestjes minstens een kwartier marineren.
- Snij de verse of halfgedroogde chorizo in rondjes van een centimeter dik. Voorzie evenveel plakjes worst als er scampi zijn.
- Verzamel de kleine bolletjes mozzarella in een schaal en zet ook de prikkers klaar.
- Verhit een scheutje olijfolie in een ruime braadpan.
- Leg de schijfjes chorizo in de pan, even later gevolgd door de scampi die je uit hun marinade vist.
- Bak het vlees en de garnalen langs beide zijden goudbruin, zonder voortdurend in de pan te roeren. Laat de scampi niet veranderen in rubberen garnalen.
- Prik op elk stokje zo'n grote gebakken garnaal, gevolgd door een minimozzarella. Eindig met een schijfje chorizo. Serveer de warme hapjes met een potje kruidige salsa verde .

