

Pittige scampispiesjes
INGREDIËNTEN VOOR
12 STUKS

- scampi's 12
- knoflook 1 teentje
- chilipeper (gesnipperd) ½
- peper
- zout
- citroen (sap) ½
- peterselie 2 el
- limoen 1
- grof zeezout

Pel de scampi's en maak ze schoon

Meng de helft van de olijfolie met het teentje knoflook, de gesnipperde chilipeper en peper en zout. Schenk het mengsel over de scampi's en laat 15 minuten marineren.

Roer een dressing van de andere helft van de olijfolie met het sap van de citroen en gehakte peterselie. Kruid met peper en zout.

Rijg ze aan spiesjes Bak de scampi's op hoog vuur in een grill- of koekenpan. ,Lepel er wat dressing over. Werk naar smaak af met grof zeezout