

Scampi salade met citroenolie en verse mango

Deze heerlijke salade is simpel om te maken, maar geeft een groots resultaat! Qua smaak en uiterlijk altijd een succes!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 20 minuten

Deze heerlijke salade is simpel om te maken, maar geeft een groots resultaat! Qua smaak en uiterlijk altijd een succes!

Bereidwijze

1. Snijd de ui en tomaat heel fijn. Meng ze en maak aan met een beetje citroenolie.
2. Schil de mango en snij deze kleine blokjes.
3. Schik de sla op de borden, doe hier de mangoblokjes en het tomaat-ui mengsel bij
4. Besprenkel ruim met de citroenolie en breng verder op smaak met wat zoutflakes.
5. Marineer de scampi's in chiliolie en bak deze in een grote pan, serveer deze op de salade.

TIP In plaats van citroenolie kun je ook een citroenachtige olijfolie nemen zoals de Toscaanse Lammari - eventueel met een extra vleugje citroensap!

Ingrediënten

- 16 grote scampi's
- 3 el chiliolie
- 1 kleine rode ui
- 1 middelgrote tomaat
- 1 rijpe mango
- 1 zak gemengde sla
- 2 el citroenolie
- Falsalt

accessoires

- Wokpan