



Fris slaatje van gegrilde scampi's



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram diepvriesscampi's
olijfolie (+ extra)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 limoen (sap)
peper en zout
4 tomaten
1/4 watermeloen (klein, ongeveer dezelfde hoeveelheid als de tomaten)
1 komkommer (groot)
4 eetlepels wittewijnazijn
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Laat de scampi's ontdooien en pel ze. Dep ze droog met keukenpapier. Marineer ze 15 minuten in een flinke scheut olijfolie, de knoflook en het limoensap. Leg op een aluminium bakplaat of rijg aan spiesjes en gril ze gaar op de barbecue. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Pel de tomaten (dompel ze enkele seconden onder in kokend water, zo lukt het makkelijker) en snij in kwartjes. Verwijder de zaadlijsten. Snij het vruchtvlees in blokjes.
- 3.** Snij de meloen in hetzelfde formaat als de blokjes tomaat.
- 4.** Schil de komkommer en snij in de lengte doormidden. Verwijder met een theelepel de zaadlijsten. Snij vervolgens in blokjes.
- 5.** Meng de tomaat, de meloen en de komkommer.
- 6.** Breng op smaak met een beetje olijfolie, de wittewijnazijn, de fijngesneden basilicum, peper en zout. Verdeel over vier borden en werk af met enkele scampi's.