



Hamburger met scampi's



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Hamburger met scampi's

4 eetlepels mayonaise
1/2 eetlepel paprikapoeder
1/2 koffielepel mosterd
1 eetlepel bieslook (fijngesnipperd)
boter
1 teentje d'ail (fijnggehakt)
16 garnalen
1 handvol bladpeterselie (fijnggehakt)
4 rundshamburgers
4 hamburger buns
1 pak salade
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de mayonaise met de mosterd, het paprikapoeder en de bieslook.
- 2.** Pel de scampi's. Kruid ze met peper en zout.
- 3.** Smelt een klontje boter in een pan en roerbak de look. Voeg de scampi's toe en bak ze kort aan beide kanten. Meng de peterselie onder de scampi's.
- 4.** Smelt een klontje boter in een andere pan en bak de hamburgers tot ze doorbakken zijn. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Leg de platte kant van de hamburgerbroodjes op de grill van de barbecue of onder de ovengrill tot ze mooi goudbruin kleuren.



- 6.** Leg enkele blaadjes sla op de onderste helft van het broodje. Leg een burger op de sla. Besmeer deze met de saus. Leg hierop 4 scampi's. Werk af met een blaadje sla. Bedek met de bovenste helft van het broodje.

- 7.** Serveer onmiddellijk.