



# Margarita scampi's



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 pak diepvriesscampi's (grote, gepeld en ontdarmd)  
olijfolie  
2 limoenen (sap)  
tequila (1 borrelglaasje)  
2 teentjes knoflook (versgeperst)  
cayennepeper  
fleur de sel  
1 bosje koriander  
1 citroen

## Bereidingswijze

- 1.** Laat de scampi's ontdooien en dep ze goed droog. Meng met een scheutje olijfolie, het limoensap, de tequila en de knoflook.
- 2.** Leg ze op een aluminium bakje en gril zo op de barbecue. Werk af met cayennepeper, fleur de sel en fijngesneden koriander. Serveer met plakjes citroen.