



# Scampi's uit de oven met gekaramelliseerde citroen



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram scampi's (ontdood, gepeld en ontdarmd)  
125 gram roomboter (gesmolten)  
4 teentjes knoflook (geperst)  
1 eetlepel citroensap  
1 theelepel oregano  
peper en zout  
1 citroen (in dunne plakjes)  
1 handvol bladpeterselie (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de drooggedepte scampi's over een grote bakplaat.
- 2.** Meng de gesmolten boter met de knoflook, het citroensap, de oregano, peper en zout. Druppel dit mengsel over de scampi's.
- 3.** Leg de plakjes citroen tussen de scampi's.
- 4.** Zet de bakplaat dan 10 minuten in een zeer hete, op 220 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met de bladpeterselie en serveer meteen.