

Hapje

Gemarineerde scampi met oosterse tint

Door

Wim, Yves en Staf op 19/08/2019

Foto



Nodig

Een grote of 2 klein scampi's pp

Knoflook geperst

Honing en sojassaus in de
verhouding 4/ 2

Gember

Honing

Sojassaus

2 limoenen

Pili pili

Koriander

Olijfolie

Bereiding

Pel de scampi en verwijder darmkanaal.

Meng alle ingredienten en verdeel over 2 kommetjes.

Giet de marinade (kom 1) over de scampi en schep om. Laat 30 min marineren.

Bak de scampi in een hete pan.

Giet tot slot de rest van de marinade bij in de pan.

Haal de scampi van het vuur wanneer de marinade begint te karameliseren.

Wrijf de scampi met behulp van een tang door het aanbaxsel en leg apart.

Leg de scampi in een potje en druppel de marinade van kom 2 over de scampi.

Hapje

Moules farcie

Door

Wim, Yves en Staf op 19/08/2019

Foto



Nodig

Grote mosselen

250 g boter op kamertemp

1 sjalot

Knoflook

z/p

Platte peterselie

Broodkruin

Olijfolie

Witte wijn

Grof zout voor op de bodemplaat.