

Gegrilde scampi met chorizo



Ingredienten

- 4 scampi
- olijfolie
- citroensap
- 1 teentje knoflook
- peterselieblaadjes
- peper en zout

Bereiding

Maak de scampi schoon, pel ze tot op het staartje en verwijder darmkanaal.

Meng 2 el. olijfolie met 1 el. citroensap, 1 geperste teen knoflook, peper en zout. Schep dit mengsel over de scampi's en laat een kwartiertje marineren.

Snij de chorizo in kleine stukjes van max. 1 cm. dik

Mix een handvol peterselieblaadjes fijn met het sap van een halve citroen, 2 el. olijfolie, peper en zout.

Leg in de holte van de scampi een stukje chorizo en prik vast met een stokje.

Bak de spiesjes onder de gril tot de scampi gaar zijn, dresseer met een beetje peterseliedressing en dien op.