

Ingrediënten

Neem per persoon 3 scampi voor een voorgerecht en 6 scampi voor een hoofdgerecht, verder 1 teen knoflook per 6 scampi, witte of groene peper uit de molen en olijfolie. Partjes citroen.

Tijd:	0-10 min.
Keuken:	Italiaans
Smaak:	Hartig
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

scampi in knoflookolie

Razendsnel gebakken scampi met een vleug knoflook als voor- of hoofdgerecht

Hulpmiddelen

Wok of grote koekepan

Vorbereiding

Snijd de knoflook in plakjes. Als de scampi diepvries zijn: ontdooi ze bij kamertemperatuur in 1 1/2 uur vlak uitgespreid op een werkblad.

Bereidingswijze

Bak de knoflook in ruim olijfolie in de hete pan op laag vuur en vis ze eruit als de plakjes bruin worden. Zet het vuur hoog en bak de scampi in porties (de olie moet heet blijven) gaar in 2 minuten (ze zijn gaar als ze van oranje rose worden). Strooi de peper erop tijdens het bakken. Uitlekken op keukenpapier en direkt serveren met citroen en een kommetje warm water met servet voor de vingers. Zout mag, maar is niet nodig!

Serveertips

Geef er stokbrood bij. Houd het lijf stevig vast en pel eerst de kop (eraf draaien) en dan de staart (eraf trekken met de bocht mee), tot slot het lijf. De zwarte draad verwijderen (darmen).