

Ingrediënten voor 2 personen

- 4 Pijlintvisjes (schoongemaakt)
- 8 Scampi's (zonder schaal) -
Olijfolie (5 a 6 eetlepels) - Verse
knoflook (2 teentjes) - Lente-ui
(2) - Verse rode peper (1 a 2) -
Peper en zout

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Mediterraan
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

inktvis en garnalen in knoflookolie

Voorgerecht van pijlintvis en scampi's, gebakken in olijfolie met knoflook en rode peper.

Hulpmiddelen

- Koekepan met een stevige bodem - Spatel

Vorbereiding

Maak de inktvis schoon of kijk de visboer even lief aan. Vaak kan je de inktvis al schoongemaakt kopen. Even afspoelen en vervolgens de inktvis in ringen snijden. Daarna even laten uitlekken op keukenpapier. Dan de scampi's pellen en in de lengte doorsnijden tot aan de staart; dat geeft een mooi krullend effect bij het bakken. Daarna de knoflook en de rode peper schoonmaken. Verwijder de pitjes en zaadlijsten uit de pepers, tenzij je het gerecht echt pittig wilt maken. Snij de pepers vervolgens in flinterdunne reepjes. Snijd de lente-ui in grove stukken.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan en voeg de rode peper toe. Dit is om een beetje "de brand" uit de peper te halen. Vervolgens doe je de inktvis en de garnalen in de pan en perst de knoflook erbij. Ook de lente-ui mag erbij. Even een paar minuutjes op een hoog vuur roerbakken en op smaak brengen met peper en zout. Op voorverwarmde borden serveren. Eet smakelijk.

Serveertips

Dit is ook lekker op wat verschillende soorten sla. Wat verse slablaadjes op een bord, de gebakken inktvis en garnalen er op en een klein beetje van de bakolie als dressing.