

Salade met gepaneerde scampi's

Ingrediënten

175 g gemengde sla
150 g gerookt spek
16 st scampi's
2 lenteuitjes
20 g pijnboompitten
2 elpl arachideolie
1 elpl azijn
1 tlpl mosterd
200 g panko (japans paneermeel)
100 g bloem
2 eieren
0 peper
0 zout

Bereidingswijze

- Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Laat eventueel het staartje van de scampi ongepeld, dit geeft het gerecht net dat ietsje meer.
- Wentel de scampi's vervolgens eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en op het einde door de panko. Zorg ervoor dat heel de scampi goed bedekt is met de panko.
- Laat 1 - 2 uur rusten in de koelkast. Dit zorgt voor een betere hechting van de panko aan de scampi's.
- Bak het spek in de pan tot het lekker krokant is gebakken. Om het spek te bakken is het niet noodzakelijk om extra vetstof toe te voegen. Het vet van het spek zal ervoor zorgen dat het spek lekker krokant gebakken is.

Salade met gepaneerde scampi's

- Maak een vinaigrette met 2 eetlepels arachideolie, 1 eetlepels azijn en 1 theelepel mosterd. Breng op smaak met peper en zout.
- Rooster de pijnboompitten even in de pan zonder boter of olie, zo komt er meer smaak vrij.
- Meng de gemengde sla, fijngesneden lenteuitjes en geroosterde pijnboompitten onder de vinaigrette.
- Frituur de scampi's vervolgens 3 minuten op 180°C of bak ze in de pan.
- Schik de salade in het midden van het bord en leg er vervolgens de gepaneerde scampi's op, afwerken met spekblokjes.

Tip!

De scampi's kunnen eveneens vervangen worden door

Salade met gepaneerde scampi's

een stukje kabeljauw of dergelijke.