

Gepaneerde scampi's met tartaresaus

Ingrediënten

8 scampi's
50 g bloem
100 g panko
2 elpl bieslook
3 elpl ajuin
2 dl arachideolie (men kan ook
maïsolie, sojaolie,... gebruiken))
1 tlpl mosterd
3 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.
- Meng de bloem met een snuif peper en zout.
- Wentel de scampi's vervolgens eerst door de bloem, dan door het losgekloptje ei (1 ei) 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.
- Tartaresaus:
 - * Neem 1 eidooier en voeg er wat citroensap aan toe, klop dit los.
 - * Voeg de mosterd toe en een snuifje zout en

Gepaneerde scampi's met tartaresaus

peper.

* Al roerend de olie druppelgewijs toevoegen. Als de olie met de eidooier begint te binden, kan men geleidelijk aan sneller olie toevoegen.

* Neem vervolgens 1 hard gekookt ei en hak het eigeel fijn.

* Snij de ajuin en bieslook fijn.

* Voeg vervolgens de fijngehakte eidooier en de fijngesneden ajuin en bieslook toe aan de mayonaise.

* Op smaak brengen met peper, zout en eventueel nog een beetje citroensap.

- Frituur de scampi's vervolgens 3 minuten op 180°C of bak ze in de pan.