



Scampispies met dragon en mosterd

- 700 g scampi 26/30

Kruidentpasta

- 3 el olijfolie
- 3 el dijonmosterd
- 1 el gedroogde dragon
- 1 tl gedroogde dille
- ½ tl grof zeezout
- ½ vers gemalen zwarte peper
- 1 citroen in partjes om te besprenkelen achteraf



Ontdooi de scampi, verwijder het pantser en het darmkanaal, hou de staart aan de scampi. Meng alle kruiden voor de kruidenpasta samen tot één geheel. Wrijf de gedroogde kruiden fijn tussen de vingertoppen, zo komen de aroma's beter vrij. Marineer de scampi in de kruidenpasta en steek ze vervolgens op een spiesje. Je kan het stokje op voorhand wat laten weken in water, dit voorkomt het branden van de spies. Bak de spiesjes op een hoog vuur gedurende 2 minuten langs beide kanten, besprenkel wat citroensap erover en serveer.