



Scampi's met gandaham

Het recept is afkomstig van: Outdoor Kitchen, TopTeak en Jean-Marie Pfaff

Benodigheden (voor 4 personen)

- 4 plakjes ganda ham
- 16 scampi's
- 2 eierdooiers
- 200 gram boter
- 1 appel (jonagold)
- 1 meloen (cavaillon)
- 1 koffielepel curry

Bereiden

- Snij de appel en de meloen in blokjes en meng ze met een klein beetje curry.
- Spies de scampi's en grill ze op de Outdoor Kitchen gaar. Maak een luchtige mousseline en voeg er de rest van de curry aan toe.
- Schik het geheel op vier borden en leg er een snede grandaham schuin op. Breng op elk bord was mousseline aan.