

SCAMPI'S IN DEEGJASJE MET SLAATJE

Benodigheden

- scampi's
- Turkse deeg (driehoeken)
- rode of groene currypasta
- koriander
- 4 teentjes look
- maïs-of arachideolie
- zoetzure saus (klaargemaakt)

voor het slaatje -gemengde sla -kerstomaten -
komkommer -rode ajuin -feta -geroosterde
pijnboompitten -olijfolie + sesamolie +
wijnazijn + oregano

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- scampi's ontdooien en pellen, de staart eraan laten zitten
- koriander fijn snijden, look pletten en vermengen met de currypasta
- het deeg vel per vel overlans in 4 snijden zodat er 4 driehoeken ontstaan
- de deegdriehoeken aan twee kanten met olie inborstelen
- de scampi op het breedste gedeelte leggen met de staart buiten het deeg, een beetje van het
currypasta-mengsel toevoegen en beginnen oprollen van breed naar smal zodat de staart er nog uit
steekt
- de deegrolletjes op een ingevet aluminiumfolieblad op een rooster of bakplaat leggen
- eventueel wegzetten op een koelere plaats

-pijnboompitten roosteren in een droge koekenpan -sla in een kom doen -
komkommer pellen en in stukjes snijden, ajuin in dunne ringen snijden -
feta in blokjes -sla, komkommer, ajuin, feta mengen en koel wegzetten -
kerstomaatjes in twee snijden en apart ook koel zetten -een vinaigrette
maken van olijfolie, sesamolie en wijnazijn

-juist voor het opdienen de oven voorverwarmen op 180°, als die op temperatuur is de
scampirolletjes bakken tot het deeg een lichtbruine kleur heeft (ongeveer 15 à 20 min, hangt van de
oven af)

-intussen de vinaigrette onder het sla-mengsel mengen, de sla op een hoopje in het midden van het
bord leggen, hierop de kerstomaatjes, bestrooien met oregano en de pijnboompitten erover strooien

- de zoetzure saus in kommetjes doen
- de gebakken scampirolletjes rond de sla schikken en opdienen