

# Scampi salade met citroenolie en mango



Deze heerlijke salade is vrij simpel om te maken, met een groots resultaat! Qua smaak en uiterlijk altijd een groot succes!

Menugang: Salades  
Type gerecht: Salades  
Aantal pers.: 2  
Bereidingstijd: 20 minuten

## Benodigheden

Wok

## Ingrediënten

- 16 grote scampi's (gepeld en ontdaan van darmkanaal)
- Chiliolie om te wokken
- 2 el fijngehakte rode ui
- 1 middelgrote tomaat
- 1 rijpe mango
- Citroenolie
- 1 zak gemengde sla naar keuze
- Maldon zout

## Bereiding

Snij de ui en tomaat heel fijn. Meng beiden en maak dit aan met een beetje citroenolie.

Schil de mango en snij deze kleine blokjes

Schik de sla op de borden en bestrooi met de mango en het ui-tomaat mengsel.

Besprenkel ruim met de citroenolie (mag ook met olijfolie als u dit te overheersend vindt.)  
Breng verder op smaak met een beetje MALDON zout.

Marineer de scampi's in chiliolie en bak deze in een grote pan, serveer deze op de salade.

In plaats van citroenolie kunt u ook een citroenachtige olijfolie nemen zoals de Turkije of de Toscaanse Lammari - eventueel met een vleugje citroensap extra.