

Mexicaanse maaltijdsalade met kokosscampi's

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de salade

1 ijsbergsla (in reepjes)
1 mango (in stukjes)
1 avocado (in blokjes)
1 rode ui (fijngesneden)
1 bakje kerstomaten (gehalveerd)
1 spaanse peper (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 stukje gember (fijngesneden)
1 bosje koriander (fijngesneden)
1 limoen (sap)
3 eetlepels wijnazijn
peper en zout

Voor de scampi’s

24 scampi's (groot - ontdooid, ontdarmd en gepeld)
175 gram bloem
1 1⁄2 theelepels bakpoeder
zout
1 ei
150 ml bruiswater (ijskoud)
1 fles arachideolie
60 gram panko
60 gram kokos (gedroogd)
peper

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de salade: meng hiervoor alle ingrediënten en meng goed.**
2. **Dep de scampi’s droog.**
3. **Maak het beslag: zeef 125 g bloem met het bakpoeder in een kom. Voeg zout toe. Breek hierin het ei en meng. Voeg het water toe en roer verder tot een glad beslag.**
4. **Verhit de olie in een diepe kookpot tot een temperatuur van 180 °C (of gebruik de friteuse). Strooi de overgebleven bloem met wat peper en zout in een kommetje en meng in een andere kom de panko met de kokos. Dip elke scampi eerst in het kommetje met de bloem, dan in het beslag en dan in het panko-kokosmengsel. Leg de gepaneerde scampi’s naast elkaar op een schaal. Frituur ze in kleine porties, gedurende 1 à 2 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.**
5. **Serveer met de Mexicaanse salade.**