



# Russische salade met scampi's



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

5 aardappelen (vastkokend)

5 wortels

150 gram diepvrieserwten

4 lente-uitjes (fijngesneden)

2 eetlepels groene kruiden (naar keuze (bv. dille, bieslook of koriander),  
fijngesneden)

4 eetlepels mayonaise

1 eetlepel zure room

24 scampi's (gepeld en ontdarmd)

olie

peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar. Snij in blokjes.
- 2.** Schil de wortels en snij in blokjes. Kook of stoom ze gaar.
- 3.** Kook of stoom de diepvrieserwten kort.
- 4.** Meng de afgekoelde groenten met de lente-uitjes, groene kruiden, de mayonaise, de zure room, peper en zout.
- 5.** Bak de scampi's kort aan in olie. Breng op smaak met peper en zout. Laat lauw worden. Verdeel het aardappelmengsel over zes borden (gebruik eventueel een serveerring). Verdeel hierover de scampi's.