



Zoete koude scampisalade

Een frisse, koude scampisalade met Alpro soya Cuisine

Bereiding

1. Schil de mango, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in gelijke blokjes. Zet 1/3 van de mangoblokjes aan de kant voor de salade. Snij de Spaanse peper overlangs door en verwijder de zaadjes.
2. Voor de dressing: mix de Alpro soya Cuisine met 2/3 van de mangoblokjes en olijfolie. Voeg de Spaanse peper en een handvol muntblaadjes toe. Breng op smaak met limoensap en een snuifje zout. Zet de dressing koel weg.
3. Bak intussen de scampis in Alpro soya Bakken en Braden en kruid met peper en zout.
4. Voeg tot slot alle ingrediënten samen. Meng de fijngesnipperde ui, de pijnboompitten, de resterende mangoblokjes, de scampis en de dressing door de gemengde kruidensalade en dien onmiddellijk op.



4 porties



25min



Ingrediënten

- 1 1/2 rijpe mango
- 1/2 rode Spaanse peper/chilipeper
- 2 takjes munt
- 250 ml Alpro soya Cuisine (plantaardig alternatief voor room)
- 1 limoen
- 400 g rauwe scampis
- 1 rode ui
- 50 g geroosterde pijnboompitten
- 250 g kruidensalade (combinatie van munt, koriander, raketsla/rucola, waterkers, gemengde sla ...)
- 3 eetlepels olijfolie
- versgemalen peper en zout
- Alpro soya Bakken en Braden

Bereid met

Soya Cuisine



Bakken & Braden

