



# Zoete scampi salade

## Een frisse scampi salade met Alpro Cuisine

### Bereidingswijze

1. Begin met het schillen van de mango. Verwijder de pit en snij de mango in gelijke stukken. Bewaar 1/3 van de mango stukken voor de salade. Snij vervolgens de chilipeper doormidden en verwijder de zaadjes.

2. Voeg voor de dressing Alpro Cuisine, 2/3 van de mango stukken, chilipeper, een handjevol muntblaadjes, limoensap en olijfolie samen in een blender. Pureer alle ingrediënten samen, proef en breng op smaak met zout en peper. Houd koel tot gebruik.

3. Bak ondertussen de scampi met peper en zout in een pan met Alpro Lekker en Gezonde Keuken.

4. Voeg tenslotte ingrediënten samen. Voeg een gesnipperde rode ui, pijnboompitten, mango stukken, gebakken scampi's en dressing toe aan de kruiden salade.



4 personen



25min



### Ingrediënten

- 1 1/2 rijpe mango
- 1/2 rode chilipeper
- 2 takjes munt
- 250 ml Alpro Cuisine
- 1 limoen
- 400 g rauwe scampi
- 1 rode ui
- 50 g geroosterde pijnboompitten
- 250 g kruiden salade (mix van munt, koriander, rucola, waterkers sla...)
- 3 el olijfolie
- Versgemalen zwarte peper en zout

# Bereid met

Cuisine

