

Barbecue met scampi en victoriabaars en salsa met gevulde pompoen

Aantal personen: 5

Ingrediënten:

5 scampi 16-200
300 gr. zeeduivelstaarten
 $\frac{1}{2}$ mango (niet te rijp)
3 gram kervel
Snufje kerriepoeder
 $\frac{1}{4}$ eetlepel sesamolie
5 prikkers (in water leggen)

Voor de Salsa:

$\frac{1}{2}$ ui
3 tomaten
 $\frac{1}{4}$ rode paprika
 $\frac{1}{4}$ gele paprika
3 gram kervel
 $\frac{1}{2}$ citroen
 $\frac{1}{4}$ Spaans pepertje
Peper en zout

Voor de pompoen:

1 kleine pompoen,
3 lente-uitjes fijngehakt
75 gram kastanjechampignons, fijngesneden
10 haricot verts, fijngehakt,
 $\frac{1}{2}$ rode paprika in blokjes,
1 komkommer, zonder pit, fijngehakt.
1 teen knoflook geperst,
50 gram paturain linesse
1 eetlepel groentebouillon
1 afgestreken theelepeltje kurkuma
 $\frac{1}{4}$ theelepel chili peper,
40 gr. paneermeel,
1 theelepel worcestersaus
 $\frac{1}{2}$ eetlepel olijfolie extra virgine

Maak de scampi's schoon. Snijd de zeeduivelstaarten in 10 gelijke stukken. Maak de mango schoon en maak er 10 blokjes van. Maak spiesjes van de scampi, zeeduivelstaarten en de mango. Begin met een stukje mango, dan een scampi en dan een stukje zeeduivel, herhaal tot je 5 spiesjes hebt.

Maak een marinade van de kervel, kerriepoeder en de sesamolie en smeer de spiesjes hiermee in. Net voor het opdienen even roosteren op de grill of in de oven.

Salsa:

Snijd de tomaten in vieren en verwijder eventueel de zaadlijsten en snijd ze vervolgens in kleine blokjes. Snipper de ui en de paprika zeer fijn. Snijd het pepertje ragfijn zonder de draadjes. Kervel fijn snijden en alles door elkaar mengen tot salsa. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Laat de salsa een uur staan om op smaak te komen.

Pompoen:

Snijd rondom de steel een rond deksel uit de pompoen. Verwijder de pitten met een lepel. Zet de pompoen circa drie minuten in een pan met kokend water. Houd ze daarna even onder koud stromend water om doorgaren te voorkomen. Goed laten uitlekken. Snijd voor de vulling de lente-uitjes, champignons, boontjes, paprika en komkommer ragfijn (eventueel in keukenmachine). Roer de rest van de ingrediënten erdoor en vul met dit mengsel de pompoen.

Zet de pompoen in een oven van 200 graden en laat ze in circa 10 minuten gaar worden. Uit de oven halen en laten afkoelen tot lauw. Snijd de pompoen in 5 voor elke persoon een portie.

Serveren: Leg een part pompoen op een mooi bord. Leg hiervoor de spies met daarvoor wat salsa.

