

TOSCANE LAMMARI

Deze biologische olie komt uit Toscane ten noorden van Lucca. Een super fruitige olijfolie met een ondertoon van appel en citroen maar dan met een licht peperige nasmaak zoals een Toscaanse olijfolie "hoort" te zijn.

Scampi salade met citroenolie en mango (2 pers.)

Deze heerlijke salade is vrij simpel om te maken, met een groots resultaat! Qua smaak en uiterlijk altijd een groot succes!

Ingrediënten

- 16 grote scampi's (gepeld)
- **Chili olie** om te wokken
- 2 el fijngehakte rode ui
- 1 middelgrote tomaat
- 1 rijpe mango
- **Citroenolie**
- **Lamari**
- 1 zak gemengde sla naar keuze
- Maldon zout

Bereiding

Snij de ui en tomaat heel fijn. Meng beiden en maak dit aan met een beetje citroenolie. Schil de mango en snij deze in kleine blokjes. Schik de sla op de borden en bestrooi met de mango en het ui-tomaat mengsel. Besprenkel ruim met de citroenolie (mag ook met olijfolie als u dit te overheersend vindt.) Breng verder op smaak met een beetje Maldon zout. Marineer de scampi's in chili olie en bak deze in een grote pan, serveer deze op de salade. In plaats van citroenolie kunt u ook een citroenachtige olijfolie nemen zoals de Turkije of de Toscaanse Lamari - eventueel met een vleugje citroensap extra.