



Gegrilde amandelschelpen



Dit kan iedereen | 2 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Voorgerecht

Verwarm de oven voor op 200° C.

Spoel de amandelschelpen goed onder water. Maak ze een beetje open en vul met vissaus en fijngesnipperde Spaanse peper.

Grill de schelpen 3 minuten in de oven.

Verhit de olie voor de lente-ui olie in een pan samen met de lente-ui. Roer om en haal meteen van het vuur zodat de lente-ui niet aanbakt.

Maak ze volledig open en lepel er wat vinaigrette van vissaus en lente-ui olie over. Werk af met geroosterde pindanoten.



Ingrediënten

- 20 amandelschelpen
- 1 Spaanse peper, fijngesnipperd
- 3 g ongezouten pinda's, geroosterd en fijngehakt
- 2 el vissaus

Vinaigrette van vissaus

- 2 teentjes knoflook, geplet en fijngehakt
- 1 Spaanse peper, fijngehakt
- 4 el limoensap
- 4 el vissaus
- 2 el rietsuiker

Lente-ui olie

- 1 lente-uitje, fijngesnipperd
- 50 ml olie, plantaardig

