Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Danse de scampis flambés au Mekong

Ingrédients

Préparation

Disposer les scampis dans un bol et ajouter le whisky. Laisser mariner pendant une demi-heure.
Réserver.

Assaisonnement :
Presser les citrons verts, émincer le piment, le galanga, le gingembre et effeuiller la coriandre.

Dans un bol, mélanger 4 càs de jus de citron vert avec 3 càs de sauce de poisson, 2 càs de sucre de palme et les piments.

Griller les scampis.

Pour servir, arroser les scampis de cette sauce et parsemer de 2 càs de citronnelle finement hachée, 2 càs de galanga émincé, 1 càs de gingembre émincé et la coriandre.

Notes :