

BENODIGDHEDEN: voor 12 hapjes

- 2 tomaten
- 1 cm verse gember, geschild en geraspt
- 1 teentje knoflook
- peper
- zout
- vloeibare honing
- 12 scampi's (diepvries)
- 200gr. doradefilet
- sap en zeste van ½ onbehandelde limoen
- 1 à 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel geschaafde amandelen
- 12 lege schelpen of amuse-schaaltjes
- prikkers

FOTO:**BEREIDING:** voorbereiding: 30 minuten + 1 nacht marineren en bereiding: 10 minuten

- Dompel de tomaten even in heet water en daarna in koud water. Pel ze, snij ze in vieren en verwijder de zaadjes. Snij het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Pers de knoflook erover uit en doe er de geraspte gember bij. Kruid met peper en zout en meng er de honing door. Dek af en zet een nacht koel weg.
- Pel de scampi's maar laat het staartje zitten. Snij met het punt van een scherp mesje de rugkant in en verwijder het darmkanaal. Snij de vis in 12 stukjes van 2cm elk. Maak een marinade van limoensap zeste, olijfolie, peper en zout. Vermeng en leg er de garnalen en de stukjes vis in. Zet koel weg.
- Rooster de amandelschilfers in een droge antiaanbakpan. Verdeel de tomatenblokjes over de lege schelpen of amuse-schaaltjes. Bak de scampi's en de stukjes vis 3 à 4 minuten in wat olijfolie.
- Verdeel de stukjes vis over de tomatenblokjes. Steek de garnalen op een prikker en leg ze er bovenop. Strooi er de amandelschilfers over en serveer als borrelhapjes.

ADVIES:

- Variëren kan door de amandelschilfers te vervangen door sesamzaadjes en de dorado door ringentjes verse inktvis.