

**Benodigdheden (voor 4 personen)**

20 scampi's  
1/2 dl olijfolie  
10 gram provencaalse kruiden  
boter  
peper en zout

kruiden :

50 gram kervel (gedroogde 15 gram, was reeds teveel !)  
50 gram peterselie  
10 gram dille  
10 gram waterkers  
1 ui  
4 t knoflook

---

**Bereiding**

Leg per brochette 5 **scampi's** op hun zijde, steek er een **houten prikker** door en bak ze in de **hete olijfolie** waar men de **provencaalse kruiden** aan toevoegt.

Hak de **groene kruiden, ui en look** en stoof alles in **boter**.

Leg de gebakken spiesjes in de groene kruiden en laat ze gedurende 5 minuten meestoven.

Op smaak brengen met **peper en zout**.

---

**Bron**

Arlette Paret

---