



# Surf & turf aux Lamelles kébab de dinde et scampis



15 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 300 g de Lamelles kébab de dinde
- 10 scampis
- 1 dl d'huile de tournesol
- sel et poivre
- ½ petite courgette
- 100 g de mayonnaise
- poudre d'ail
- 10 bâtonnets

## Bereiding

Décortiquez et éviscerez les scampis. Assaisonnez-les de sel et de poivre.

Coupez la courgette en deux et détaillez-la ensuite en petits morceaux.

Enfilez un scampi sur un bâtonnet, suivi de lamelles kébab, et terminez par un morceau de courgette.

Enduisez les brochettes d'huile.

Cuisez-les au Kamado à 180°C, en les retournant régulièrement.

Mélangez la mayonnaise avec la poudre d'ail, assaisonnez selon votre goût.

Disposez les brochettes sur une assiette, accompagnées de mayonnaise.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)