

Ingrediënten

- 16 gepelde scampi's
- 3 sjalotjes
- 20 ml amaretto
- 400 ml room
- 1 mespuntje cayennepeper – zout
- bieslook
- boter



Scampi's zou ik echt alle dagen kunnen eten. Een brochette op de barbecue, bij een slaatje of met pasta... Hmm... In dit geval is het echter de saus die dit gerechtje echt overheerlijk maakt. Op zich ben ik niet zo'n grote fan van amaretto maar hier zorgt de drank echt voor een sublieme smaak. Zeker het proberen waard!

Recept

- Pel de scampi's
- Snij de sjalotjes fijn
- Stoof ze glazig in een klontje boter
- Voeg de gepelde scampi toe
- Kruid met peper en zout
- Laat een paar minuutjes bakken
- Overgiet het geheel met de amaretto
- Laat even intrekken
- Voeg de room toe
- Laat de saus nu indikken
- Breng verder op smaak met een snuifje cayennepeper en zout
- Bestrooi met fijngesneden bieslook
- Serveer met stokbrood
- Klaar!

Bron 25/02/2015

KOKEN OP HAKKEN

<http://kokenophakken.be/2014/05/10/applausje-voor-deze-scampis-in-een-amarettosausje/>

Fotos

