

Ingrediënten

- 24 Scampi's
- 1dl olijfolie
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels ketchup
- 3dl room
- 2dl witte wijn
- Chilipepers naar eigen smaak
- Paar takjes dragon
- PH groentebouillon
- 1dl water
- Groentjes naar keuze: 1 kleine wortel, 1 ajuin, ½ rode paprika, 1 teentje look



Recept

- Pel de scampi's, maar laat een groot stuk van de staart eraan
- Verwarm de olie in een braadpan
- Kruid de scampi's met peper en zout
- Als de olie goed warm is, bak je de scampi's langs beide zijden gedurende 3 minuten
- Cutter de groentjes zeer fijn en voeg ze bij de scampi's
- Blus de pan met de witte wijn
- Voeg het water toe, los de bouillon erin op en laat opkoken
- Vervolgens de ketchup, de tomatenpuree en de room toevoegen en alles goed doorroeren met de garde en eventjes laten inkoken
- Als scampi's gaar zijn, haal ze uit de saus en hou de apart
- Snij de chilipepers fijn en voeg bij de saus
- Voeg ook nog een beetje dragon toe en de saus is klaar
- Voeg de scampi's toe

Tips

1. Start met het bakken van de scampi's en niet met de look
2. De scampi's met de helft van de schil aanbakken
3. Gebruik geen bloem
4. Geen Sambal gebruiken, maar echte hot chili pepers

Bron



SOS Piet

http://2008.vtm.be/sospiet/index_programma_sos_piet_recept64.htm

Nieuw

<http://koken.vtm.be/recept/scampi-diabolique>