

Ingrediënten

MAR

17

In de diepvries zit altijd wel een zak scampi's. Makkelijk om een snelle maaltijd op tafel te toveren en je kan er allerlei groentjes bij serveren. Scampi diabolique vind je in de meeste restaurants die scampi's serveren. Heb je ze al eens zelf gemaakt? Superlekker met een vers frietje erbij, zodat je die kan dopen in de romige saus..

- vetstof
- 20 scampi's, ontdooid, gepeld en ontdaan van het darmkanaal
- 2 sjalotjes, gepeld en fijngesnipperd
- 1 teentje look, gepeld en geplet
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 100 ml ketchup
- 100 ml witte wijn
- 150 ml room
- 2 tomaten, ontveld, ontpit en in fijne brunoise gesneden
- verse bieslook, gesnipperd
- peper en zout



Foto Cathy Van de Moortele

Recept

- Verhit wat vetstof in een antikleefpannetje.
- Stoof de sjalotjes aan met de look.
- Kruid met het kerrie- en paprikapoeder en laat de kruiden even "meebakken" zodat ze hun smaken kunnen vrijgeven. Dit mag best een tijdje duren, tot je een quasi "droog" mengseltje bekomt.
- Bevochtig de kruiden met ketchup en wijn.
- Laat de wijn uitkoken en voeg dan de room toe.
- Verhit een pan met een klontje boter en bak de scampi's aan beide kanten krokant en gaar.
- Meng de tomatenblokjes met de bieslook en zet even aan de kant.
- Serveer met de saus en bestrooi met de tomatenblokjes.

TIP:

Een stukje krokant stokbrood om de saus op te deppen is onmisbaar...

Laat de frietjes vallen en kies voor tagliatelli of pappardelle of serveer de scampi's gewoon met brood en een slaatje.

Is het paprikapoeder niet pittig genoeg voor jou? Kies dan voor cayennepeper of voeg enkele druppels tabasco toe.

Info

Toegevoegd 0.5 koffielepel gemalen chilipepertjes en
4x3 surimi staafjes welke op einde bij scampi's enkele minuten laten meebakken.

Bron

Koken en Hoge Hakken

Niet-alledaagse recepten voor elke dag.

17th March 2013 gepost door www.kokenenhogehakken.blogspot.be

Internet:

<http://kokenenhogehakken.blogspot.be/2013/03/scampi-diabolique.html>

11/08/2013

Fotos

