



Les plats principaux

Spaghettis aux scampis et au sambal

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes spaghettis
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail (écrasées)
1 cuillère à soupe de sambal
30 scampi's (nettoyés)
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de purée de tomate
4 petites feuilles de persil plat (déchirées)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée. En même temps mettez le beurre et l'huile d'olive ensemble dans une poêle. Faites-y revenir l'ail.

Après 2 minutes ajoutez les scampis et mélangez-y immédiatement le sambal. Après 3 minutes ajoutez aussi la purée de tomates et le jus de citron.

Faites cuire encore une petite minute puis mélangez-y les spaghettis égouttés. Salez et poivrez et terminez avec du persil plat.

