



Hoofdgerechten

Scampi diabolique

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
1 eetlepel tomatenpuree
150 milliliters visbouillon
150 milliliters witte wijn
4 eetlepels ketchup
250 milliliters room
1 rode chilipeper (fijngehakt)
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje
1 rode paprika
2 tomaten
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel currypoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de scampi's met peper en zout. Snij de paprika en tomaten in kleine blokjes.

Bak de scampi's in olijfolie mooi rozig. Haal ze uit de pan. Doe de ui, geperste look, chilipeper, paprika- en tomatenblokjes in dezelfde pan en roerbak 1 minuut. Blus met de witte wijn en visbouillon en laat voor de helft inkoken. Voeg de ketchup, tomatenpuree en room toe en roer het geheel goed door. Laat enkele minuten koken.

Leg de scampi's terug in de pan en kruid met de cayennepeper, currypoeder, paprikapoeder en zout. Schep de scampi diabolique in kommen en werk af met de bieslook.

