



Hoofdgerechten

## Scampi diabolique

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)  
1 eetlepel tomatenpuree  
150 milliliter visbouillon  
150 milliliter witte wijn  
4 eetlepels ketchup  
250 milliliter 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.

