



Hoofdgerechten

Scampi's in looksaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
150 gram boter
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 sjalot (gesnipperd)
1/2 citroen (het sap)
3 lookteentjes
2 eetlepels lookpoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de scampi's met peper en zout en bak ze in de helft van de boter mooi rozig.

Voeg het sjalotje toe en pers er de gepelde teentjes look bij. Kruid met het lookpoeder en roerbak nog 1 minuut.
Voeg de resterende boter toe en laat goed doorwarmen.

Blus de pan met het citroensap en voeg de peterselie toe. Serveer de scampi's met de looksaus en geef er nog extra partjes citroen bij.

