



Hoofdgerechten

Scampi's met geroosterde tomaten-looksaus, spinazie en looktoast

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
1 eetlepel balsamicoazijn
1 ciabatta (in sneetjes)
1/2 theelepel suiker
1 rode chilipeper
300 gram spinazie
4 lookteentjes
2 sjalotten
6 tomaten
1 eetlepel ras el hanout
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de tomaten en leg ze met de snijkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Pel de sjalotten, halveer ze en leg ze tussen de tomaten. Pers 3 teentjes knoflook en roer er een scheutje olijfolie, de balsamicoazijn en de suiker onder. Kruid met peper en zout. Verdeel het lookmengsel over de tomaten en sjalotten en zet de bakplaat 40 minuten in de oven.

Hak het chilipepertje fijn en roerbak 2 minuten in hete olijfolie. Voeg de scampi's toe en bak ze mooi rozig. Kruid met het ras el hanout, peper en zout. Voeg de spinazie toe en laat lichtjes slinken.

Haal de tomaten en sjalotten uit de oven en duw alles door een zeef. Giet de saus bij de scampi's en laat nog even doorwarmen.

Zet de grill van de oven aan. Halveer het resterende teentje look en wrijf ermee over de sneetjes brood. Besprenkel ze met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg ze 5 minuten onder de grill. Schep de scampi's met de spinazie en saus in borden en serveer met de looktoast.

Keukenbenodigdheden

Oven

