



Hoofdgerechten

Scampi's in currysaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
400 gram spaghetti
2 eetlepels bloem
150 milliliters melk
250 milliliters room
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje
1 courgette
1 preiwit
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
3 theelepels currypoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spaghetti beetgaar in licht gezouten water. Snij de courgette in reepjes en de prei in ringen. Kruid de scampi's met peper en zout en bak ze mooi rozig in olijfolie. Schep ze uit de pan.

Stoof in dezelfde pan de ui, geperste look, courgette en prei een paar minuten. Bestrooi met de bloem en currypoeder en roer goed om. Blas met de melk en de room en laat al roerend indikken.

Doe de scampi's weer in de pan en laat nog even doorwarmen. Verdeel de pasta over de borden, schep er de scampi's met currysaus op en werk af met de peterselie.

