



Hoofdgerechten

Krokante scampi's met rode currysaus en mango

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
40 gram pindanoten (gehakt)
3 eetlepels rode currypasta
400 milliliters kokosmelk
50 gram kokospoeder
1 theelepel vissaus
2 eieren (geklutst)
1 groentebouillon
200 gram noedels
50 gram bloem
1 broccoli (in kleine roosjes)
1 gele paprika (in blokjes)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 mango (in blokjes)
1 bosje koriander
2 lookteentjes
2 limoenen
1 theelepel chilipoeder
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de noedels gaar zoals vermeld op de verpakking. Doe de bloem, de eieren en het kokospoeder in 3 aparte kommen. Kruid de scampi's met peper en zout en wentel ze eerst door de bloem, dan door de eieren en tot slot door het kokospoeder. Zet koel.

Bak de sjalotten met de geperste look glazig in olie. Voeg de rode currypasta toe en roerbak 2 minuten. Voeg de groenten toe en laat nog 2 minuten verder bakken. Giet er de kokosmelk en 150 ml water bij. Brokkel er het bouillonblokje bij en breng tegen het kookpunt aan. Voeg nu de mangoblokjes toe. Proef de saus en breng verder op smaak met de vissaus, het sap van 1/2 limoen, chilipoeder, peper en zout.

Bak de kokosscampi's in olie krokant en goudbruin. Verdeel de noedels over de borden, giet er de rode currysaus over en verdeel er de kokosscampi's over. Werk af met gehakte noten, koriander en enkele limoenpartjes.

