



Hoofdgerechten

Spaghetti met sambal-scampi's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram spaghetti
1 eetlepel boter
1 eetlepel olijfolie
4 lookteentjes (geplet)
1 eetlepel sambal
30 scampi's (gekuist)
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels tomatenpuree
4 bladpeterselieblaadjes (gescheurd)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in zoutwater. Doe intussen de boter en de olijfolie samen in de pan. Fruit er de look in aan.

Voeg na 2 minuten de scampi's toe en roer er onmiddellijk de sambal onder. Na drie minuten ook de tomatenpuree en het citroensap toevoegen.

Nog een minuutje laten bakken en er dan de uitgelekte spaghetti onder mengen. Verder op smaak brengen met peper en zout en afwerken met bladpeterselie.

