



Hapjes

Scampi's met Romesco-saus

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram scampi's (gekuist)
1/2 citroen (sap)
3 lookteentjes (in dunne plakjes)
125 gram amandelen
1 ui (klein, fijnggehakt)
1 theelepel peterselie (fijnggehakt)
1 snuifje cayennepeper
250 gram tomaten (vruchtvlees, in blokjes)
1 sneetje wit brood
2 eetlepels witte wijnazijn
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de knoflook en amandelen aan in olijfolie. Uit de pan halen als de amandelen goudbruin zijn. Fruit daarna de ui enkele minuten in dezelfde pan. Voeg de tomatenblokjes en de cayennepeper toe. Ongeveer 2 minuten bakken op een hevig vuur.

Daarna in een blender doen samen met de amandelen, peterselie, het brood en de witte wijnazijn. Tot een gladde saus mixen en eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

Kruid de scampi's met peper en zout en besprenkel ze met het sap van de citroen. Bak ze daarna in gaar in olijfolie. Opdienen met de koude Romesco-saus.

Keukenbenodigdheden

Blender

