



Voorgerechten

## Scampi's met pikante saus en kruidensla

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

500 gram scampi's (gepeld, diepvries)  
olijfolie  
1 sjalot (fijnggehakt)  
2 lookteentjes (fijngeperst)  
1 rode paprika (in kleine blokjes)  
1 rode chilipeper (fijnggehakt)  
1 theelepel paprikapoeder  
1/2 theelepel chilivlokken  
100 milliliters droge witte wijn  
150 milliliters room  
1 eetlepel gebakken ajuintjes  
zout  
stokbrood

### Voor de kruidensla

1 handvol waterkers  
1 handvol bladpeterselie  
1 bos koriander  
2 lente-uitjes (in dunne ringen gesneden)  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel appelazijn  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Dep de scampi's goed droog met keukenpapier en bak ze in olijfolie rondom goudbruin.

Voeg de sjalot, look, paprikablokjes en chilipeper toe en roerbak 2 minuten.

Voeg nu de tomatenpuree toe, kruid met het paprikapoeder en de chiliflakes, en bak kort mee.

Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Giet er de room bij, roer goed door en breng eventueel verder op smaak met wat zout. Laat 2 minuten zachtjes pruttelen.

Meng de waterkers, peterselie, koriander en lente-ui in een kom. Voeg de olijfolie, appelazijn, peper en zout toe en hussel alles goed door elkaar.

Verdeel de scampi's met de pikante saus over diepe borden, werk af met een toef kruidensalade en krokante uitjes. Serveer met krokant stokbrood.

