



Hoofdgerechten

## Gebakken scampi's in verse kruidensaus

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

20 scampi's (grote)  
1 deciliter visbouillon  
3 eetlepels cognac  
2 deciliter room  
1 handvol kerstomaatje (gehalveerd)  
4 courgettes  
1 lookteentje  
1 eetlepel kervel (fijnggehakt + extra om af te werken)  
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)  
1 eetlepel koriander (fijnggehakt)  
1 eetlepel dragon (fijnggehakt)  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Maak de scampi's schoon en bak ze met de look mooi rozig in olijfolie. Kruid met peper en zout. Blus met cognac en laat de alcohol verdampen. Neem de scampi's uit de pan en giet er de visbouillon in. Haal het vocht door een zeef en giet terug in de pan. Voeg de verse kruiden samen met de room toe en laat inkoken.

Snij de courgettes met een spiraalsnijder in lange reepjes. Dompel ze heel even in kokend water en laat ze schrikken in koud water.

Verdeel de courgetti over de borden en leg er de scampi's op. Giet er de kruidensaus over. Garneer met extra kervel en de kerstomaatjes.

#### Tip:

Dep je scampi's goed droog voor je ze in de pan legt.

### Keukenbenodigdheden

Zeef  
Spiraalsnijder

