Hoofdgerechten

Scampi's in duivelsaus

Voor *4* personen.

Ingrediënten

24 scampi's (gekuist)
2 sjalotten (fijngesnipperd)
1 lookteentje (geplet)
1 eetlepel kerriepoeder
1 eetlepel paprikapoeder
snuifje cayennepeper
1 deciliter ketchup
1 deciliter witte wijn
2 eetlepels room
2 tomaten
olijfolie
1 eetlepel boter
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de sjalotten glazig in een eetlepel olijfolie. Laat de look kort meebakken. Roer er het kerriepoeder, het paprikapoeder en de cayennepeper onder.

Meng er daarna de ketchup onder. Blussen met witte wijn en de alcohol laten verdampen. Voeg dan de room toe en de saus al roerend een beetje inkoken.

Ze moet uiteindelijk een romige dikte hebben. Kruid intussen de scampi’s met peper en zout en bak ze in de boter met wat olie. Laat ze nog heel even mee pruttelen in de saus.