



Hoofdgerechten

Scampi's met wortelpuree en veenbessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram aardappelen
250 gram wortelen
1 eetlepel boter
2 eetlepels walnoten (grof gehakt)
80 gram veenbessen (gedroogde, grof gehakt)
handvol munt (grof gesneden)
1 limoen (geraspte schil, sap)
8 scampi's (grote of 12 kleinere, gepeld)
1 eetlepel olijfolie
snuifje paprikapoeder
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Pel en kuis de scampi's (staartstuk eraan laten). Meng de veenbessen, munt en limoenschil onder elkaar. Schil de aardappelen en de wortelen en snij ze in gelijke blokjes. Kook ze 20 minuten in zoutwater. Door een roerzeef doen en er de boter onder mengen. Breng de puree op smaak met peper, zout, nootmuskaat en paprikapoeder en meng er de walnoten onder. Warm houden.

Bak de scampi's 2-3 minuten in de olijfolie. Besprenkelen met limoensap en kruiden met peper en zout. Doe enkele eetlepels puree op een bordje (of in een schelp) en schik er de scampi's op. Afwerken met de veenbessen.

