



SCAMPI DIABOLIQUE voor 4 personen

INGREDIENTEN

24 dikke scampi
½ dl olijfolie
peper, zout, 2 dl witte wijn
1 kleine wortel
1 ui
1 teentje knoflook
1 dl water
½ rode paprika, 5 takjes dragon (of bieslook)
1 eetlepel groentebouillon
2 eetl ketchup
2 eetl tomatenpuree
3 dl room
chilipepers; naar smaak (of cayennepeper)

BEREIDINGSWIJZE

- pel de scampi's, haal het darmkanaal eruit, het staartje mag eraan eventueel aanblijven
- kruid de scampi's met peper en zout
- verwarm olie in de braadpan en bak de scampi's 2 min aan beide zijden
- snij de groenten in zeer fijne brunoise en doe ze bij de scampi's
- schud even op
- blus de pan met witte wijn, met water en met de groentebouillon, de ketchup, de tomatenpuree en de room. Roer goed en laat alles inkoken.
- snij ondertussen de chilipepers en voeg toe. Opgelet ! kan pikant zijn.
- voeg de gehakte dragon toe als de saus mooi gebonden is, doe dit pas in het eindstadium (dragon mag niet te warm worden).

SERVEER MET PASTA, RIJST of STOKBROOD

SMAKELIJK