

SCAMPI'S IN LOOKROOM (4 personen)

Benodigdheden:

- 12 scampi's
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gr room
- 100 gr gemengde paprika's
- 3 teentjes knoflook op nat
- 2 eetlepels tomatenpulp
- peper & zout
- vers gehakte peterselie of bieslook

Bereiding:

1. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Marineren met olijfolie, de versgesneden look en goed kruiden met peper en zout (ongeveer 30 minuten)
2. De room met de andere lookschijfjes, paprikablokjes en tomatenpulp laten opkoken.
3. Bak de scampi's kort aan, uit de pan halen en doe het bakvocht bij de saus. Voeg na het koken een blokje boter toe aan de saus.
4. Serveer de scampi's op het bord, doe de saus er over en werk af met verse peterselie of bieslook. Strooi er als decoratie paprikapoeder over.

