

# SCAMPI DIABOLIQUE

Je hebt er wel wat voor nodig ...

MEI 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Scampi – gepeld en schoongemaakt
2	st	Tomaten
1	st	Wortel – dikke
1	st	Paprika – rood
2	st	Sjalotten (evt ui)
1	teentje	Look
1/2	st	Rood chilliepepertje
3	el	Tomatenconcentraat (zo'n klein blikje)
2,5	dl	Room
8	cl	Witte wijn
4	cl	Cognac of whisky
2	el	Tomatoketchup
1/2	kl	Parikapoeder
1	kl	Kerriepoeder
		Olijfolie, peper en zout
Voor de afwerking:	1/2	st Citroen – evt cresson (tuinkers)

Bereidingstijd: 40 minuten

## Werkwijze :

Pel en snipper 2 sjalotten, pel en pers 1 teentje look.

Maak 1 chilliepepertje schoon en snijd hem heel fijn zonder zaadjes.

Schil een dikke wortel en snij hem in héél fijne blokjes. Doe hetzelfde met 1 rode paprika.

Spoel en ontpit 2 tomaten en snij ook in blokjes.

Verhit een scheut olijfolie en bak hierin kort 400 gr gepelde en afgedroogde scampi.

Kruid met peper en zout en haal ze uit de pan als ze gaan kleuren.

Stoof in dezelfde pan de sjalotten, look, 1/2 chilliepepertje, de wortel en de paprika.

Voeg er 3 el tomatenconcentraat, 1 kl kerriepoeder en 1/2 kl paprikapoeder bij en roerbak alles 1 minuutje.

Blus de pan met 8 cl witte wijn en 4 cl Cognac of Whisky. Laat alles even inkoken.

Voeg er dan de tomatenblokjes, 2 el tomatenketchup en 2,5 dl room bij.

Laat nog even inkoken en breng op smaak met peper en zout.

Eventueel nog wat paprika of chiliepoeder naar eigen smaak.

Snij een citroen in redelijk dikke plakjes – kan je er nog wat sap uitperseen.

Leg de scampi in de saus om wat op te warmen.

Serveer de scampi met Brood, puree of frietjes.

Eventueel kan je nog afwerken met wat erwtscheutjes of tuinkers.

Smakelijk eten.

=====