



Scampi in kerriesaus met tagliatelle

Sappige scampi in een romige, lichtgele kerriesaus met paprika, geserveerd op een nest tagliatelle. Een snelle klassieker die altijd in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

500 gr scampi (gepeld en ontdarmd)
350 gr tagliatelle
1 ui, fijngesneden
2 teentjes look, fijngehakt
1 rode paprika, in blokjes
200 ml room
100 ml vis- of kippenbouillon
2 kl kerriepoeder
2 el olijfolie of 20 gr boter

Peper en zout

Een handvol verse peterselie of koriander, fijngehakt

Bereidingswijze

1. Kook de tagliatelle beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep voor het afgieten een soeplepel kookvocht apart en giet de pasta daarna af.
2. Verhit ondertussen de olijfolie of boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de scampi 1 tot 2 minuten per kant aan tot ze net roze kleuren. Haal ze uit de pan en leg ze apart op een bord.
3. Fruit in dezelfde pan de ui en look op laag vuur glazig, ongeveer 3 minuten. Voeg de paprikablokjes toe en bak nog 2 minuten mee.
4. Strooi het kerriepoeder over de groenten en roer goed door zodat de kruiden kort kunnen geuren, ongeveer 30 seconden.
5. Giet de bouillon erbij en laat 2 tot 3 minuten inkoken op middelhoog vuur.
6. Voeg de room toe en laat de saus op laag vuur zachtjes pruttelen tot ze licht bindt, ongeveer 3 tot 4 minuten.
7. Leg de scampi terug in de saus en laat nog 2 minuten zachtjes doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.
8. Schep de afgegoten tagliatelle door de saus. Voeg indien nodig een scheutje van het bewaarde kookvocht toe voor extra smeuïgheid.
9. Werk af met de verse peterselie of koriander en dien onmiddellijk op.

Tip

Voeg een halve fijngesneden appel toe samen met de paprika voor een verrassende zoetzure toets die mooi in balans is met de kerrie.

Lekker met

Een frisse groene salade

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Sauvignon Blanc past uitstekend bij de romige kerriesaus.