



## Scampi in Thaise rode currysaus met tagliatelle

*Een pittige, aromatische twist op scampi met pasta: rode currypasta, kokosmelk en limoen geven dit gerecht een frisse Thaise toets.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

500 gr scampi, gepeld en ontdarmd  
350 gr tagliatelle  
1 ui, fijngesneden  
2 teentjes look, fijngehakt  
1 rode paprika, in reepjes  
1 kleine courgette, in halve schijfjes

1 tot 2 el rode currypasta  
200 ml kokosmelk  
100 ml groente- of visbouillon  
1 el sojasaus of vissaus  
sap van 1 limoen  
2 el arachideolie of zonnebloemolie  
een handvol verse koriander of Thaise basilicum  
optioneel: 1 verse rode chilipeper, fijngesneden

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de tagliatelle in gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep voor het afgieten een kopje kookvocht apart.
- 2.** Verhit de olie in een wok of ruime diepe pan op hoog vuur. Bak de scampi 1 tot 2 minuten per kant aan tot ze roze en net gaar zijn. Haal ze uit de pan en leg ze opzij.
- 3.** Zet het vuur op middelhoog. Fruit de ui en look in dezelfde pan gedurende 2 minuten tot ze glazig zijn.
- 4.** Voeg de paprika en courgette toe en bak nog 3 minuten mee.
- 5.** Roer de rode currypasta erdoor en laat 1 minuut meebakken zodat de aroma's vrijkomen.
- 6.** Blus met de bouillon en voeg de kokosmelk en de sojasaus of vissaus toe. Roer alles goed door.
- 7.** Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken tot ze romig is.
- 8.** Voeg de scampi terug toe en laat nog 2 minuten zachtjes doorwarmen.
- 9.** Breng op smaak met limoensap, versgemalen zwarte peper en eventueel een snuifje zout.
- 10.** Schep de tagliatelle door de saus. Voeg indien nodig een scheutje kookvocht toe om de saus lossere te maken.
- 11.** Werk af met verse koriander of Thaise basilicum en eventueel de fijngesneden rode chilipeper.

**Tip**

Vervang de tagliatelle door rijstnoedels als je nog meer richting een authentieke Thaise bereiding wilt gaan.

**Lekker met**

Wat extra suikererwtjes of julienne gesneden wortel voor extra bite

**Dranktip**

Een frisse, licht zoete Riesling of een goed gekoeld blond bier past uitstekend bij de pittige kokossaus.