



Scampi diabolique

Pittige scampi in een romige tomatensaus met een vleugje cognac en cayennepeper. Een vaste waarde op elke Vlaamse bistrokaart.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Vis

Ingrediënten

- 500 g scampi, gepeld en darmkanaal verwijderd
- 2 el olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 2 el tomatenpuree
- 400 g gezeefde tomaten
- 100 ml room
- 30 ml cognac
- 1 kl cayennepeper

1 kl paprikapoeder
zout
versgemalen zwarte peper
een handvol verse peterselie, grof gehakt

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime pan. Stoof de ui en de knoflook al roerend glazig, ongeveer 3 minuten.
2. Voeg de scampi toe en bak ze 2 minuten tot ze net van kleur veranderen. Schep ze uit de pan en zet apart.
3. Roer de tomatenpuree, het paprikapoeder en de cayennepeper door het braadvet en bak 1 minuut mee zodat de smaken vrijkomen.
4. Blus af met de cognac en voeg de gezeefde tomaten toe. Roer alles goed door en laat de saus 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur.
5. Roer de room erdoor en breng de saus op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
6. Voeg de scampi terug toe aan de saus en warm ze nog 2 minuten door op een laag vuur. Laat niet meer koken, anders worden de scampi taai.
7. Werk af met de gehakte peterselie en serveer onmiddellijk.

Tip

Pas de hoeveelheid cayennepeper aan naar eigen smaak. Hou je van een mildere saus, begin dan met een halve koffielepel en proef tussendoor.

Lekker met

Gekookte rijst of knapperig stokbrood om de saus in op te dippen.

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een Pinot Gris uit de Elzas of een stevige Viognier past mooi bij de romige, pittige saus.