



Scampi in lookroomsaus

Sappige scampi in een romige saus van look, witte wijn en peterselie. Een geliefde Belgische klassieker als voorgerecht met brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 500 gr scampi, gepeld
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 200 ml room
- 100 ml droge witte wijn
- 40 gr boter
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 snuf cayennepeper
- 2 eetlepel fijngehakte peterselie

1 eetlepel olijfolie

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Dep de scampi droog en kruid ze licht met zout en peper.
- 2.** Verhit de boter met de olijfolie in een ruime pan en bak de scampi op hoog vuur ongeveer een minuut per kant tot ze net roze kleuren, schep ze dan even uit de pan.
- 3.** Fruit in dezelfde pan de sjalot en de look zacht zonder ze te laten kleuren.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en blus af met de witte wijn, laat die tot de helft inkoken.
- 5.** Giet de room erbij en laat de saus zachtjes indikken gedurende een paar minuten.
- 6.** Kruid de saus met een snuf cayennepeper, zout en peper.
- 7.** Doe de scampi terug in de pan en warm ze nog een minuut mee tot ze gaar zijn, zonder ze te overkoken.
- 8.** Strooi de peterselie erover en serveer meteen met vers stokbrood om de saus te soppen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)