

DUIVELSE SCAMPI



Ingrediënten

- 1 ui, 1 chilipeper, 2 teentjes knoflook, 2 wortelen, 1 rode paprika
- 40 g olijfolie
- 100 g witte wijn
- 100 g groentenbouillon
- 1 doosje tomatenpuree van 70 g
- 200 g room
- peper&zout
- piment 'd Espelette (of cayenne peper)
- 500 g diepgevroren scampi's
- 2 pijpajuintjes

Werkwijze

1. Ontdooi de scampi's. Indien ze ongepeld zijn pel je ze en verwijder je eventueel nog het darmkanaal
2. Verwijder de zaadlijstjes uit de chilipeper, pel de uien en de look. Schil de wortelen, en maak de paprika schoon. Snij alles in grove stukken. Doe in de beker en hak fijn
4 sec / snelheid 5
3. Voeg de olijfolie toe en stoof de groentjes
5 min / 120 °C / linksomdraai / snelheid 2
4. Blus met de groentenbouillon en de witte wijn. Voeg de room en de tomatenpuree toe. Kruid met peper&zout en piment 'd Espelette en kook de saus
25 min / 120 °C / linksomdraai / snelheid 1
5. De scampi's kan je in de varoma gaar stomen tijdens het koken van de saus. Maar ik vind dat ze zo taai worden. Veel lekkerder is om ze even aan te bakken in een hete pan met olie. Kruid ze zeer goed en bak kort in olie.
6. Voeg de scampi's bij de saus.
7. Snij de pijpajuintjes fijn en strooi over het gerecht.
8. Serveer met rijst of pasta.

Werkwijze als je toch de scampi's in de varoma wil stomen: Kook de saus op stand varoma (ipv 120 °C). Leg de laatste 15 minuten de scampi's in de varomaschaal op de beker en stoom. Doe de scampi's nadien bij de saus.