



Fusionpasta met scampi in rode currysaus

Een pittige, romige fusion van Italië en Thailand: penne met scampi in een rode currysaus op basis van kokosmelk. Verrassend en snel klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	3	Pasta

Ingrediënten

- 250 gr penne
- 300 gr scampi, gepeld en ontdarmd
- 1 tot 2 el rode currypasta
- 1 ui of sjalot, fijngesneden
- 2 teentjes look, gehakt
- 200 ml kokosmelk

1 rode paprika (optioneel)
scheutje limoensap
verse koriander of peterselie
olijfolie of arachideolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de penne beetgaar in ruim gezouten water.
2. Verhit intussen wat olie in een wok of ruime pan en fruit de ui en look glazig.
3. Voeg de rode currypasta toe en bak kort mee tot ze begint te geuren.
4. Doe de scampi erbij en bak ze net gaar en roze, ongeveer 2 tot 3 minuten. Schep ze eventueel even uit de pan zodat ze niet overgaren.
5. Blus met de kokosmelk en roer goed tot de currypasta volledig oplost. Laat enkele minuten inkoken tot een romige saus. Voeg indien gewenst de paprikareepjes toe.
6. Doe de scampi terug in de saus en breng op smaak met peper, zout en een scheutje limoensap.
7. Meng de uitgelekte penne door de saus en serveer meteen, afgewerkt met verse koriander of peterselie.

Tip

Bak de scampi kort zodat ze mals blijven: zodra ze roze en opgekruld zijn, zijn ze gaar.

Lekker met

Een frisse komkommersalade

Dranktip

Een licht zoete witte wijn zoals een Riesling