



Scampi in kerriesaus met tagliatelle

Sappige scampi in een romige, lichtgele kerriesaus met paprika, geserveerd op een nest tagliatelle. Een snelle klassieker die altijd in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 500 gr scampi (gepeld en ontdarmd)
- 350 gr tagliatelle
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje look, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes
- 200 ml room
- 100 ml vis- of kippenbouillon (of witte wijn)
- 2 à 3 kl kerriepoeder
- 2 el olijfolie of 20 gr boter

Peper

Zout

Verse peterselie of koriander, fijngehakt

Bereidingswijze

- 1.** Kook de tagliatelle beetgaar in ruim gezouten water volgens de verpakking. Hou een beetje kookvocht apart.
- 2.** Verhit de olijfolie of boter in een pan en bak de scampi kort aan, 1 tot 2 minuten per kant. Haal ze uit de pan en zet apart.
- 3.** Fruit in dezelfde pan de ui en look glazig. Voeg de paprika toe en laat even meebakken.
- 4.** Strooi het kerriepoeder erover en roer goed door, zodat de aroma's loskomen.
- 5.** Blus met de bouillon of witte wijn en laat 2 tot 3 minuten inkoken.
- 6.** Voeg de room toe en laat zachtjes pruttelen tot een licht gebonden saus.
- 7.** Leg de scampi terug in de saus en laat nog 2 minuten doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.
- 8.** Meng de tagliatelle erdoor, eventueel met een scheutje kookvocht voor extra smeugheid.
- 9.** Werk af met verse peterselie of koriander en serveer meteen.

Tip

Voeg wat fijngesneden appel of ananas bij de saus voor een verrassende zoet-fruitige toets die mooi past bij de kerrie.

Lekker met

Een frisse groene salade

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Sauvignon Blanc