



Scampi in Thaise rode currysaus met tagliatelle

Een pittige, aromatische twist op scampi met pasta: rode currypasta, kokosmelk en limoen geven dit gerecht een frisse Thaise vibe.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 500 gr scampi (gepeld en ontdarmd)
- 350 gr tagliatelle (of rijstnoedels)
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje look, fijngehakt
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 kleine courgette, in halve schijfjes

1 à 2 el rode currypasta
200 ml kokosmelk
100 ml groente- of visbouillon
1 el sojasaus of vissaus
Sap van 1 limoen
2 el olie om te bakken
Verse koriander en/of Thaise basilicum
Eventueel wat verse rode chili

Bereidingswijze

1. Kook de tagliatelle of rijstnoedels beetgaar. Hou wat kookvocht apart.
2. Verhit de olie in een wok of diepe pan en bak de scampi kort aan, 1 tot 2 minuten per kant. Haal ze eruit en zet opzij.
3. Fruit de ui en look kort aan in dezelfde pan. Voeg de paprika en courgette toe en laat even meebakken.
4. Roer de rode currypasta erdoor en laat een minuut meebakken tot de aroma's vrijkomen.
5. Blus met de bouillon, voeg de kokosmelk en sojasaus of vissaus toe en roer goed door.
6. Laat de saus enkele minuten zachtjes inkoken tot ze romig is.
7. Doe de scampi terug in de pan en laat nog 2 minuten doorwarmen.
8. Breng op smaak met limoensap, peper en eventueel wat zout.
9. Meng de tagliatelle erdoor en voeg indien nodig een scheutje kookvocht toe.
10. Werk af met koriander of Thaise basilicum en eventueel wat fijngesneden rode chili.

Tip

Vervang de tagliatelle door rijstnoedels als je nog meer richting de authentieke Thaise keuken wil gaan.

Lekker met

Wat extra wortelreepjes of suikererwtjes voor bite

Dranktip

Een frisse, licht zoete Riesling of een koud pilsje