



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 toets.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

500 gr scampi, gepeld en ontdarmd
350 gr tagliatelle
1 ui, fijngesneden
2 teentjes look, fijngehakt
1 rode paprika, in reepjes
1 kleine courgette, in halve schijfjes

1 tot 2 el rode currypasta
200 ml kokosmelk
100 ml groente- of visbouillon
1 el sojasaus of vissaus
sap van 1 limoen
2 el arachideolie of zonnebloemolie
een handvol verse koriander of Thaise basilicum
optioneel: 1 verse rode chilipeper, fijngesneden

Bereidingswijze

- 1.** Kook de tagliatelle in gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep voor het afgieten een kopje kookvocht apart.
- 2.** Verhit de olie in een wok of ruime diepe pan op hoog vuur. Bak de scampi 1 tot 2 minuten per kant aan tot ze roze en net gaar zijn. Haal ze uit de pan en leg ze opzij.
- 3.** Zet het vuur op middelhoog. Fruit de ui en look in dezelfde pan gedurende 2 minuten tot ze glazig zijn.
- 4.** Voeg de paprika en courgette toe en bak nog 3 minuten mee.
- 5.** Roer de rode currypasta erdoor en laat 1 minuut meebakken zodat de aroma's vrijkomen.
- 6.** Blus met de bouillon en voeg de kokosmelk en de sojasaus of vissaus toe. Roer alles goed door.
- 7.** Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken tot ze romig is.
- 8.** Voeg de scampi terug toe en laat nog 2 minuten zachtjes doorwarmen.
- 9.** Breng op smaak met limoensap, versgemalen zwarte peper en eventueel een snuifje zout.
- 10.** Schep de tagliatelle door de saus. Voeg indien nodig een scheutje kookvocht toe om de saus losser te maken.
- 11.** Werk af met verse koriander of Thaise basilicum en eventueel de fijngesneden rode chilipeper.

Tip

Vervang de tagliatelle door rijstnoedels als je nog meer richting een authentieke Thaise bereiding wilt gaan.

Lekker met

Wat extra suikererwtjes of julienne gesneden wortel voor extra bite

Dranktip

Een frisse, licht zoete Riesling of een goed gekoeld blond bier past uitstekend bij de pittige kokossaus.