



Scampi diabolique

Pittige scampi in een romige tomatensaus met een vleugje cognac en cayennepeper. Een vaste waarde op elke Vlaamse kaart.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Vis

Ingrediënten

- 500 g scampi, gepeld
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 3 teentjes look
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 400 g gezeefde tomaten
- 100 ml room
- 1 scheutje cognac
- 1 theelepel cayennepeper

1 theelepel paprikapoeder

zout

versgemalen zwarte peper

verse peterselie

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een ruime pan en stoof de fijngesnipperde ui en look glazig.
2. Voeg de scampi toe en bak ze 2 minuten tot ze net van kleur veranderen. Haal ze uit de pan.
3. Roer de tomatenpuree, paprikapoeder en cayennepeper door de pan en bak 1 minuut mee.
4. Blus met de cognac en voeg de gezeefde tomaten toe. Laat 8 à 10 minuten zachtjes pruttelen.
5. Roer de room erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Leg de scampi terug in de saus en warm nog 2 minuten door.
7. Werk af met gehakte peterselie. Lekker met rijst of stokbrood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)