

Kokenmetdominique.jouwweb.be

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

**##kokenmetdominique##dominiquekoektmetdether
momix## <https://kokenmetdominique.jouwweb.be>##**

Scampi diabolique

Ingrediënten

- 1 ajuin
- 2 teentjes [knoflook](#)
- 1 [wortel](#)
- ½ [rode paprika](#)
- 1 kleine [rode chilipeper](#)
- 1 [tomaat](#)
- [olijfolie](#)
- 24 [scampi's](#)
- 2 dl witte wijn
- 3 el ketchup
- 50 gram tomatenpuree
- 3 dl room
- Peper
- zout
- 1 mespunt paprikapoeder
- 1 mespunt currypoeder
- 4 takjes dragon

Bereiding

- Pel de scampi. Laat eventueel de staart eraan.
- Verwijder het darmkanaal. Dep de scampi's droog.
- Schil ui en wortel en doe die samen met de paprika, chilipeper, tomaten en look 8 sec/snelheid 7 mag heel fijn zijn 6min/100°C/snelheid2
- Blus met witte wijn.
- Laat 6min/100°C/snelheid 2.
- Voeg de ketchup, tomatenpuree en room toe 4min/100°C/snelheid 2
- Kruid af met peper, zout, curry- en paprikapoeder en verse dragon.

- Verhit de olie in een braadpan.
- Bak de scampi langs elke zijde 2 minuut.
- Serveer met een stukje brood.

Kokenmetdominique.jouwweb.be

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be