



Scampi diabolique

NODIG (4 pers):

- 20 Scampi (grote garnalen)
- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 tl sambal
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl oregano
- 100 ml witte wijn
- 1 blikje tomatenpuree (140 gram)
- 400 ml blik tomatenblokjes
- 2 rode paprika's
- in blokjes
- 2 el creme fraiche
- 500 gram penne
- paar takjes verse peterselie
- zout en peper naar smaak

duivels
lekker!

DOEN:

1. Fruit in een pan de ui in olijfolie en laat rustig karameliseren, voeg vervolgens de knoflook toe een de kruiden. Dan doe je de kleine stukjes paprika erbij. Blus met de wijn en doe dan de tomatenpuree meebakken en voeg tot slot de tomatenblokjes toe.
2. Kook de pasta in gezouten water volgens aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
3. Bak in een hete koekenpan met 2 el olie, de garnalen kort aan totdat ze roze gekleurd zijn
4. Doe de garnalen en crème fraîche bij de saus en breng eventueel nog op smaak met peper en zout.
5. Doe de pasta bij de saus en voeg fijngesneden peterselie toe.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU