

Gefrituurde scampi's met een tomaten basilicum coulis

Datum: 10-10-2005
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

scampi's:
- 12 scampi's
- 100 gram panko broodkruim
- 1/4 bosje kervel
- 1/4 bosje peterselie
- 2 eieren
- 2 teentjes knoflook
- arachideolie
- taartrandjes

basilicum coulis:
- 3 rijpe tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 dl visbouillon
- 200 gram boter
- 1/4 bosje basilicum
- peper
- zout
- hot ketchup

Bereidingswijze:

scampi's:
Hak de kervel en peterselie fijn en pers de knoflook. Meng de kruiden samen met peper en zout in een kom met broodkruim. Pel eventueel de scampi's maar laat de staart eraan zitten. Verwijder het darmkanaaltje. Haal ze door het losgeklopte ei,vervolgens door het broodkruim, nogmaals door het ei en dan weer door het broodkruim. Frituur ze in de arachideolie.

basilicum coulis:
Plisseer de tomaten en snij in grove stukken. Snij de knoflook en basilicum klein. Tomaten en kruiden in pan 30 minuten zachtjes koken en daarna pureren. Naar smaak 1 eetlepel hot ketchup toevoegen.

Uitserveren:
Leg een taartrandje op kleine bordjes.Leg er per persoon 2 scampi's op. Schep wat saus in kleine schaaltjes en zet erbij.