

Scampi's met paprika-knoflooksaus

Datum:	19-10-2009
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 bollen gedroogde knoflook
- 200 ml olijfolie extra vierge
- 2 zakken scampi's (500 g, diepvries)
- 2 rode paprika's
- 2 eetl. fijngeknipte verse Italiaanse kruidenmix
- 300 ml droge witte wijn
- chilipeper uit de molen
- grof zeezout
- 1 zak gemengede sla

Bereidingswijze:

Van de bollen knoflook onderkant afsnijden. De olie in een kleine steelpan schenken en de bollen knoflook erin zetten. Olie en knoflook afgedekt 10-15 min. op matig vuur verwarmen tot knoflook zacht is.
*** let op, bewaar de olie! ***

Scampi's ontdooien en droogdeppen. Paprika in blokjes snijden. Van knoflookolie uit steelpan 6 el overdoen in koekenpan (per pan waar de scampi's in gebakken moeten worden). Teentjes van bol knoflook loshalen, velletjes verwijderen. Teentjes tussen duim en wijsvinger boven steelpan uitknijpen. Paprika en kruiden met knoflook mengen en geheel nog 5 min. zachtjes bakken. Wijn erbij schenken en 10 min. afgedekt laten sudderen. Met staafmixer of in keukenmachine knoflook-paprikamengsel pureren tot gladde saus. Op smaak brengen met zeezout en peper. Koekenpan met knoflookolie verhitten. Scampi's erdoor scheppen en op matig vuur in 3-5 minuten bakken tot scampi's gaar en mooi rose zijn. Pittig op smaak brengen met versgemalen chilipeper en zout. Opdienen op de gemengde sla.