

Recept: Scampi diabolique

Scampi Diabolique, een pittig en smaakvol gerecht. De combinatie van sappige scampi's, een rijke tomatensaus en de vurige toets van chili, afgerond met een vleugje room maakt dit een absolute favoriet. Ideaal als voorgerecht of hoofdgerecht met een stukje stokbrood om de heerlijke saus op te deppen.



Aantal personen: **2 pers**



Tijd: 30 minuten



Moeilijkheidsgraad: Middel

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	Omrekenen voor 1 pers
<u>Voor de Scampi Diabolique</u>			
<input type="checkbox"/> Grote rauwe scampi's (Black Tiger)	14 - 16 stuks	Ontdooid, Gepeld, darmkanaal verwijderd, staartje laten zitten en droogdeppen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	Zeer fijn snipperen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Look	2 teentjes	Fijn hakken of persen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Rode chilipeper of Espelette-poeder	1 of 1/2 tl	Ontpitten en fijn snijden (chilipeper)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1	In zeer fijne brunoise	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Courgette	1	In zeer fijne brunoise	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gezeefde tomaten (passata)	150 ml	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Room (crème double)	50 ml	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tomatenconcentraat	1 kl	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	1 tl	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Verse dragon	Naar smaak	Fijn hakken voor de afwerking	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Olijfolie	Naar smaak	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zeezout en versgemalen peper	Naar smaak	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tagliatelle	200 g	Klaarzetten	<input type="checkbox"/>

Werkwijze: Scampi Diabolique

Stap 1: Scampi's Voorbereiden en Marineren

- Zorg ervoor dat de scampi's zorgvuldig gepeld en van hun darmkanaal zijn ontdaan, terwijl de staartjes intact blijven voor een mooie presentatie. Dep ze goed droog.
- Marineer de schoongemaakte scampi's kort in een scheutje olijfolie, een snufje Espelette-peper voor een subtiele hitte en wat peper en zout
- Zet ze vervolgens koel weg terwijl u de saus bereidt.

Stap 2: Basis van de Saus Leggen

- Verhit olijfolie in een ruime pan of hapjespan. Fruit hierin de fijn gesnipperde sjalot tot ze zacht en glazig zijn.
- Voeg vervolgens het tomatenconcentraat toe en laat dit een minuutje meebakken, waardoor de smaken zich verdiepen en licht karamelliseren. Dit zorgt voor een rijke fundament voor de saus.

Stap 3: Saus afwerken

- Voeg nu de gezeefde tomaten (passata), de kreeftenbisque of schaaldierenfond en de fijn gesneden rode chilipeper (of Espelette-poeder) toe.
- Laat de saus zachtjes inkoken op middelhoog vuur totdat deze mooi gebonden is en de smaken goed zijn samengekomen.
- Giet de saus door een zeef over in een propere kom
- Roer er de room doorheen en breng de saus verder op smaak met paprikapoeder, een theelepel honing of rietsuiker om de zuren te balanceren, zeezout en versgemalen peper.

Stap 4: Scampi's Bakken

- Verhit in een aparte koekenpan wat olijfolie.
- Bak de gemarineerde scampi's kort en krachtig op hoog vuur, ongeveer 1-2 minuten per kant, afhankelijk van de grootte. Het doel is dat ze mooi roze kleuren en net gaar zijn, maar nog sappig en veerkrachtig. Vermijd overbakken om een rubberachtige textuur te voorkomen.
- Zet ze apart in een kommetje

Stap 5: Groenten bakken

- Doe olijfolie in de pan en bak hierin de paprika blokjes licht
- Voeg na een paar minuten de courgette toe en bak kort
- Voeg wanneer het water kookt, de pasta toe en kook volgens de kooktijd op de verpakking

Stap 6: Samenvoegen en Serveren

- Voeg de gebakken scampi's en de groenten bij de saus en laat het geheel nog ongeveer 1 minuut zachtjes doorgaren, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Garneer rijkelijk met vers gehakte dragon.
- Serveer de Scampi Diabolique onmiddellijk.



Leg een oneven aantal scampi's op het bord dat oogt mooier. start bijvoorbeeld met een 5-tal, dan kunnen we er nog wat extra serveren.

Let op wanneer je de scampi's bakt. Die mogen echt niet te lang in de pan liggen of ze worden taai en rubberachtig. Kort bakken is dus de boodschap.