



# Pikante scampi's in verse tomatenroomsaus met bruschetta



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 stokbrood (dun gesneden)  
olijfolie (+ extra)  
400 gram diepvriesscampi's  
1 ui (fijngesneden)  
1 teentje knoflook (fijngesneden)  
1 spaans pepertje (fijngesneden)  
1 glas witte vermout  
2 tomaten (gepeld en ontpit, in blokjes gesneden)  
1 deciliter volle room  
peper en zout  
1 bosje basilicum (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de sneetjes stokbrood aan beide kanten met olijfolie en gril ze mooi krokant in een grillpan. Zet apart.
- 2.** Laat de scampi's ontdooien. Verwijder de darmkanalen en pel ze. Dep vervolgens goed droog. Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote braadpan. Roerbak de scampi's enkele minuten, tot ze kleur krijgen. Schep ze uit de pan.
- 3.** Fruit in dezelfde pan de ui en knoflook glazig. Voeg het Spaans pepertje toe. Blus met vermout en laat even inkoken.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes en de room toe. Breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Voeg de scampi's terug toe aan de pan en roer alles goed door.
- 6.** Werk af met de basilicum.
- 7.** Serveer met de bruschetta's.