



Creamy diablo



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

16 scampi's (ongepeld)
50 gram boter
2 eetlepels tomatenpuree
2 1/2 deciliter kippenfond (uit een bokaaltje)
1 sjalot (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
peper en zout
1 glas witte vermout (borrelglas - of martini)
2 deciliter volle room
200 gram kerstomaten (in blokjes)
1 bosje dille (fijngesneden)
200 gram spaghetti

Bereidingswijze

- 1.** Laat de scampi's ontdooien en pel ze.
- 2.** Verhit in een braadpan de helft van de boter en bak hierin de scampischalen goudbruin met de tomatenpuree. Overgiet met de kippenfond en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Zeef de bouillon en hou apart. De schalen kun je nu weggooien.
- 3.** Verhit de rest van de boter in dezelfde pan. Fruit hierin de sjalot, de knoflook en het Spaanse pepertje glazig. Voeg de drooggedepete scampi's toe en laat ze kleuren. Breng op smaak met peper en zout. Blus met de vermout en laat die volledig inkoken. Overgiet met de bouillon en voeg de room toe. Laat inkoken tot een romige saus.
- 4.** Voeg de kerstomaatjes toe en werk af met dille.
- 5.** Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en meng met de saus.