



Stoofpotje van scampi's, paprika en mango



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram tijgergarnalen (diepvries, gepeld en ontdarmd)
olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (geschild en fijngesneden)
1 eetlepel currypasta (groen)
1 rode puntpaprika (in ringen))
2 deciliter kippenbouillon
400 ml kokosmelk
1/2 limoen (sap)
peper en zout
2 eetlepels sesamzaadjes
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 bosje koriander
mango (in blokjes)

Bereidingswijze

- 1.** Dep de ontdooide scampi's goed droog met keukenpapier.
- 2.** Verhit olijfolie in een pan en fruit hierin de knoflook, de gember, de currypasta en de puntpaprika's.
- 3.** Voeg de scampi's toe en roerbak ze kort.
- 4.** Voeg de paprika toe en roer opnieuw.
- 5.** Overgiet met de kippenbouillon en de kokosmelk. Laat even inkoken en voeg dan ook de mango toe.
- 6.** Breng op smaak met limoensap, peper, zout, sesamzaadjes, lente-uitjes en koriander.