



## **SCAMPI DIABOLIQUE**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Frankrijk**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 20 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **700–800 gram rauwe scampi, gepeld en darmkanaal verwijderd**
- **4 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **2 sjalotten, zeer fijn gesnipperd**
- **1 à 2 rode chilipepers, fijngehakt (zaadjes naar smaak)**
- **3 el olijfolie**
- **40 gram roomboter**
- **3 el tomatenpuree**
- **300 ml tomatenpassata**
- **100 ml droge witte wijn**
- **1½ tl gerookt paprikapoeder**
- **¾ tl cayennepeper (meer of minder naar smaak)**
- **1½ tl suiker of honing**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**
- **een ruime hand verse peterselie, fijngehakt**
- **Optioneel: 50 ml room of 2 el crème fraîche voor een zachtere saus**

### **Bereiding:**

- Verhit de olijfolie samen met de boter in een ruime pan op middelhoog vuur, tot de boter zacht begint te schuimen en haar romige aroma afgeeft.
- Voeg de sjalotten toe en laat ze langzaam glazig worden, zodat hun natuurlijke zoetheid zich volledig ontwikkelt.
- Doe vervolgens de knoflook en chilipeper in de pan en bak deze kort mee, tot de geur zich verspreidt en de saus haar pittige karakter aankondigt.
- Roer de tomatenpuree erdoor en laat deze een minuut zachtjes bakken, zodat de zuren verdwijnen en de smaak verdiept.
- Blus af met de witte wijn en laat deze even inkoken, zodat de alcohol vervliegt en alleen frisheid en spanning achterblijven.
- Voeg daarna de passata toe, samen met het gerookt paprikapoeder, de cayennepeper en de suiker of honing.
- Breng rustig aan de kook en laat de saus vijf tot tien minuten zachtjes pruttelen tot zij mooi gebonden en vol van smaak is.
- Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Leg de scampi in één laag in de saus en laat ze in twee tot drie minuten gaar worden. Ze moeten net stevig zijn en glanzen in de saus.
- Roer eventueel op het einde de room of crème fraîche erdoor voor een mildere, rondere afdronk.
- Werk af met royaal gehakte peterselie en serveer direct.

### **Serveren**

- Serveer deze scampi diabolique met knapperig stokbrood, tagliatelle of verse frieten.
- Een frisse salade met citrustoetsen zorgt voor balans tegenover het pittige karakter van de saus.

*Bon appétit!*

25-04-2025