

GEFLAMBEERDE SCAMPI

Benodigheden (voor 4 p)

16 scampi in de schaal
1 theelepel grof zeezout
30 gr boter
2 borrelglaasjes Pernod
1 teentje knoflook
¼ l slagroom
1 mespunt zout
½ theelepel versgemalen witte peper
1 mespunt gemalen anijs
1 mespunt suiker
1 theelepel citroensap
½ bosje lente-uitjes
2 tomaten

Bereidingswijze

Dompel de scampi in kokend water met zout en laat ze er 3-5 minuten in staan.

Pel de scampi en trek de darm eruit.

Bak de scampi kort aan in de hete boter.

Blus ze af met de Pernod en flambeer ze.

Neem de scampi uit de pan en houd ze warm.

Pers het gepelde knoflookteentje in de boter in de pan.

Giet de room erbij en breng op smaak met zout, peper, de anijs, de suiker en het citroensap.

Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken.

Was de schoongemaakte lente-uitjes en snijd ze in rolletjes.

Dompel de tomaten een paar tellen in kokend water, pel ze, snijd ze in kwarten, druk de pitjes eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Roer de tomaten en de lente-uitjes door de saus en laat ze kort doorwarmen.

Warm dan de scampi door in de saus en let op dat de saus niet meer kookt.

Geef er vers warm stokbrood en een frisse groene salade met groene tuinkruiden bij.