

## RECEPT SCAMPISAUS

Voor 4 personen

Benodigdheden:

1 grote ui

2 tenen knoflook (of meer naar eigen smaak)

2 koffielepels paprikapoeder

2 koffielepels currypoeder

2 eetlepels ketchup

1 eetlepel tomatenpuree

20 cl room

10 cl volle melk

10 cl visbouillon

Harissa (Marokaanse gekruide tomatenpuree in tubevorm, verkrijgbaar in de betere supermarkt)

Zout en peper

Bereidingswijze:

Versnipper ui en pers look, fruit glazig aan op laag vuur in ongezouten boerenboter.

Voeg paprika, curry, ketchup en tomatenpuree toe en laat al roerend even meestoven.

Giet room, melk en visbouillon toe en breng rustig aan de kook. Voeg naar smaak harissa toe (opgelet begin met een klein beetje, laat meekoken en proef). Voeg desnoods naar eigen smaak kleine beetjes (voor eventueel diabolique) meer toe, maar oppassen! Harissa verliest zijn hitte/pikante NIET door koken, tabasco wel.

Laat 5 minuten al roerend pruttelen op zacht vuur en klaar is kees.

Het beste is dat je de saus een dag op voorhand bereidt, dan kan ze goed trekken. Proef voor het opdienen en voeg zout en peper naar smaak toe, indien nodig.

Warm je saus op, bak de scampi's (met viskruiden) en flambeer met een goede scheut whisky. Als de vlammen gedoofd zijn, giet de scampi's met het vocht in de saus, roer zachtjes door elkaar en dien op. Smakelijk!

