

SCAMPI'S EN KIPPENBLOKJES GEFLAMBEERD MET PERNOD EN SAFRAANSAUS



Benodigdheden (6 personen)

- ongeveer 700gr kippenfilet in blokjes gesneden
- 2 sjalotten
- 36 middelgrote scampi's
- 3 tenen look
- pernod
- 2,5 dl room
- 2 tomaten gepeld en in blokjes
- saffraanpoeder
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- olijfolie
- peper en zout
- wilde rijst

Bereidingswijze

- scampi's pellen en eventueel darmkanaal verwijderen
 - sjalotten en look fijnsnipperen
 - bak in de olijfolie de kippenblokjes met de sjalotten bruin, kruiden met peper en zout
 - haal ze uit de pan en voeg de scampi's met de look toe, laat een ongeveer 2 minuten bakken
 - giet vervolgens de pernod in de pan en flambeer de scampi's
 - haal de scampi's uit de pan en houd ze samen met de kippenblokjes warm
- saus maken
- voeg in dezelfde pan de room, de saffraan en tomatenblokjes toe en laat wat inkoken, op smaak brengen met peper en zout
 - doe de scampi's, kippenblokjes en bieslook bij de saus en laat alles doorwarmen
 - opdienen met gekookte rijst

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

