

## **SCAMPIS MET CURRY EN BANAAN**

### **Benodigheden (4 personen)**

-1 grote ajuin -4 teentjes look -1  
soeplepel bloem -2 koffielepels curry -2  
koffielepels kurkuma (geelwortel) -3 dl  
visbouillon (van blokjes) -1 banaan -4  
soeplepels room -mespuntje  
gemberpoeder -fijngehakte peterselie -24  
scampis -peper en zout -olijfolie

### **Bereidingswijze**

-scampis pellen -ajuin en look fijnhakken -banaan fijnprakken met een  
vork -ajuin en look stoven in wat olie in een kookpot -curry, kurkuma en  
gember toevoegen en nog even laten stoven -bloem erbij en al roerende  
de bouillon toevoegen tot de saus indikt -room en geplette banaan er  
onder mengen -scampis in de saus gaar laten worden (3 à 4 min) -gerecht  
op smaak brengen -fijngehakte peterselie over de borden strooien -  
onmiddellijk opdienen

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

