

SCAMPI'S MET BIER EN MOSTERDSAUS

Benodigheden (6 personen)

- 30 scampi's
 - 2 sjalotten
 - 3 teentjes knoflook
 - kervel (diepvries of vers)
 - ongeveer 0,5 flesje pils
 - 1 eetl zachte mosterd
 - 1 dl room
 - peper, zout, nootmuskaat, cayennepeper
 - olijfolie
-
- 6 blaadjes sla, 6 kerstomaatjes, partjes citroen

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

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- dompel de scampi's onder in koud water tot je ze kunt pellen
- verwijder het darmkanaal en snij ze langs de rugzijde in
- verhit de olijfolie en een pan en voeg de fijngesnipperde sjalotjes en knoflook toe en laat enkele minuten stoven
- voeg het bier toe en laat enkele minuten koken
- doe de scampi's erbij en kruid met peper, zout en nootmuskaat, laat ze gaar worden
- neem ze uit de pan en hou ze warm
- voeg de mosterd, kervel en room toe aan de saus,
- op smaak brengen met de cayennepeper en eventueel wat binden

afwerking

- doe de saus in een diep bord
- drapeer de scampi's rondom erop
- rol een slablaadje rond een kerstomaatje (tomaatje moet nog zichtbaar blijven) en leg dit in het midden tussen de scampi's
- leg een partje citroen op de kant van het bord
- serveer met stokbrood