

Scampi in kokosmelk en groene curry



INGREDIËNTEN

- ▷ 15 kleine rauwe scampi, gepeld
- ▷ 2 tomaten
- ▷ 1 bosje lente-ui
- ▷ 1 citroen
- ▷ 3 cm gember
- ▷ Enkele sprietjes verse bieslook
- ▷ 2 knoflookteentjes
- ▷ 1 eetlepel groene currypasta
- ▷ 200 ml kokosmelk
- ▷ 50 ml kippenbouillon
- ▷ 3 eetlepels geklaarde boter van Corman
- ▷ Zout en peper

BEREIDING

Voorbereiding

- Snijd het witte deel en 2 cm groen van de lente-ui in dunne ringetjes.
- Hak de knoflook.
- Blancheer de tomaten, verwijder de pitten en snijd in kleine blokjes. Schil en rasp de gember.
- Pers de citroen uit.
- Hak de bieslook fijn.

Bereiding (25 minuten)

- Verhit de geklaarde boter in een pan en braadt de lente-ui, de gehakte knoflook en de groene currypasta gedurende 1 minuut aan.
- Voeg de geraspte gember, de tomatenblokjes en het citroensap toe.
- Laat 2 tot 3 minuten koken.
- Overgiet met kippenbouillon en laat afgedekt sudderen op een middellaag vuur gedurende 15 minuten.
- Verlaag het vuur en voeg de kokosmelk toe.
- Breng op smaak met zout en peper en laat ongeveer 5 minuten koken.
- Verhit ondertussen de geklaarde boter in een koekenpan en bak de scampi goudbruin gedurende 3 minuten aan beide kanten.
- Bestrooi met zout en peper.

Presentatie

- Verdeel de scampi en de saus op de borden.
- Voeg de gehakte bieslook toe.
- Dien op met stokbrood.