



SCAMPI/PASTA/ZEEKRAAL SIENCELLOSAUS

Made by Guy De Mulder

<https://afhaalboutiquedenartiest.be/>

www.digestief.be

info@digestief.be

VOORGERECHTEN

Ingrediënten (8 personen)

- 16 scampis
- 8 opgedraaide vorken gekookte pasta
- 100 gr zeekraal (wordt kort aangebakken)
- 1 middelgrote gesnipperde ajuin
- 1 stengel selder (wordt in kleine stukjes gestoofd)
- 250 ml room
- 250 ml visfumet
- 80 ml Siencello (naargelang uw smaak, maar mag niet overheersen)
- Kruidenboeket

Bereiding

- De scampi's pellen en darmkanaal verwijderen
- De pellen samen met de gesnipperde ajuin aanstoven zonder de ajuin te kleuren
- Blussen met 80 cl Siencello. Je kan er later nog altijd bijdoen
- Onmiddellijk de visfumet toevoegen en laten koken.
- Indien het geheel niet genoeg doorsmaakt nog wat visbouillon bijvoegen.
- 8 min laten koken en zeven
- Terug op het vuur zetten en room toevoegen
- Laten opkoken en blijven roeren. (ga niet weg van uw vuur)
- Na enige tijd koken zal de saus vanzelf verdikken en smaak krijgen. Even proeven en eventueel nog wat siencello, bouillon of peper en zout toevoegen. Indien je de saus op voorhand maakt nog even laten opkoken voor het opdienen. Let wel op: hoe langer ze opstaat hoe pittiger.
- De scampi's even kort aanbakken met peper en zout
- Dresseer de op voorhand en even opgewarmde pasta op het bord
- Leg er 2 scampi's bij, de kort aangebakken zeekraal alsook de klein gesneden gestoofde selder
- Giet er wat saus bij of zet ze apart op tafel
- Beetje verse kruiden ter afwerking

Smakelijk!