

Gebakken scampi met preirondjes, tomaat en koriander

Nodig:

24 rauwe scampi
2 preistengels (enkel wit gedeelte)
2 tomaten
2 sjalotten
verse koriander
1 scheutje witte wijnazijn
olijfolie
peper en zout

Bereiding:

Pel de scampistaarten maar laat het laatste staartstukje eraan zitten.
Snij de scampi tot halverwege overlans door. Verwijder het darmkanaal.

Pel de tomaten en snij ze in kleine stukjes.

Snipper de sjalotten.

Doe olijfolie in een pan en stoof de sjalotten glazig.

Voeg wat wijnazijn en de tomaten toe en zet van het vuur.

Bak in een andere pan de scampi gaar in boter en kruid met peper en zout.

In een derde pan stoof je de preirondjes in een scheut olie.

Als alles gaar is, de tomaten even opwarmen en de koriander toevoegen.

Opdienen op verwarmde borden.

- In het midden in een cirkel wat preiringen
- Daarrond de 6 gebakken scampistaarten
- Tussen de scampi enkele toefjes mengsel van tomaat, ui en koriander