

Scampi in romige mosterdsaus

Nodig:

800 gram rauwe scampi

60 gram boter

2 sjalotten gesnipperd

4 stengels lente-ui in ringen gesneden

125 cl witte wijn

125 cl room

2 eetlepels grof gemalen mosterd (mosterd à l'ancienne)

peper en zout

Bereiding:

Op een hoog vuur de helft van de boter verhitten en hierin de scampi bakken gedurende enkele minuten (tot ze roze kleuren). Schep de scampi met een schuimspaan uit de pan.

Verhit de rest van de boter en fruit hierin de gesnipperde sjalotten.

Voeg dan ook de lente-ui toe.

Giet er citroensap en witte wijn bij, breng aan de kook en deglaceer de pan.

Roer er zachtjes de room bij en laat even koken tot de saus de gewenste dikte heeft.

Roer er dan de mosterd door.

Voeg de garnalen bij de saus en verwarm kort.

Breng op smaak met peper en zout, en serveer meteen.