

## Spiesje van scampi met paprikacoulis.

### Ingrediënten (2 pers.) :

- 8 reuze scampi
- 1 rode paprika (350 g)
- gemengde sla
- 6 kerstomaten
- 30 g gember
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- 2 brochettestokjes

### Mise en place

Schil de rode paprika met een dunschiller, snijd overlans, ontpit en snijd in reepjes. Pel de knoflook, de sjalot en de gember. Versnipper alles (apart) en houd opzij. Spies de scampi per 4 op een brochettestokje en plaats op een bord, bedekt met een vel keukenrol.

### Bereidingswijze

Neem een sauteuse, voeg één eetlepel olijfolie toe en laat warmen op een licht vuur. Voeg nu de rode paprika, de sjalot en de look toe en laat alles 3 min. zachtjes stoven (zonder te laten bruinen). Voeg ½ glas water toe aan de kom, plaats een deksel bovenop en laat nog 15 min. zachtjes verder stoven. Voeg de gember toe en mix het geheel met een staafmixer of keukenrobot.

Neem een pan met één eetlepel olijfolie, plaats op het vuur en laat stevig opwarmen. Kruid de gespiesde scampi met peper en zout en bak 1 min. 30 aan elke zijde.

Neem 2 borden, plaats een handvol gemengde sla op de zijkant en versier met wat kerstomaatjes. Plaats het spiesje van scampi op het bord en werk af met wat paprikacoulis.

**Smakelijk!**