

Scampi's in whiskysaus

Nodig:

scampi's, 2 dl room, 1dl wittewijnsaus van Arijs, citroensap, tl zachte mosterd, 1dl whisky, klontje boter, zeezout, peper, gehakte dragon, tomaten blokjes, 1stronk witloof, gehakte kervel.

Hoe:

Snipper het witloof en stoof het aan in een klontje boter. Flambeer met de whisky, blus met de room, voeg de wittewijnsaus van Arijs toe, voeg de tomatenblokjes en de mosterd toe, laat garen, breng op smaak met peper, zeezout en citroen, werk af met gehakte kervel



Scampi's in currysous of beter kerriesaus.

Nodig:

scampi's, 1el olie of boter, 1el curry (kerrie) poeder, 1 kleine ajuin, een teentje look, 2 el witte-wijnsaus van Arijs, peper en zeezout, kokosroom, pijpajuin.

Hoe:

Snipper de ajuin en de look, stoof ze aan in olie of boter, bestrooi met kerriepoeder, blus met kokosroom en wittewijnsaus van Arijs, breng op smaak met peper zeezout en citroen, werk af met pijpajuin.



Scampi's in kruidenkaassaus

Nodig: scampi's, klontje boter of olie, sjalot, 1tl paprikapoeder, wittewijnsaus van Arijs, ketchup, Maredsous dubbelroomkaas (=smeerkaas), peterselie, bieslook en andere groene kruiden naar eigen keuze.

Hoe:

Snipper de sjalot en stoof aan in een klontje boter of olie, bestrooi met paprikapoeder en laat even mee garen, voeg de wittewijnsaus van Arijs en de ketchup toe, laat garen, doe er nu de Maredsous smeerkaas bij, dat mag meekoken, breng op smaak met peper zeezout en citroen, werk af met peterselie, bieslook en groene kruiden naar eigen keuze.



TIP:

- Bovenstaande gerechtjes kan je zowel serveren als voorgerecht (4 stuks) of als hoofdgerecht (8 stuks).
- De gastronomische gaartijd van de scampi is: "beetgaar en glazig in de kern". Daarom is het aangeraden de scampi steeds apart te bereiden (bakken, grillen) van de saus. Als je toch een stoofpotje maakt, houdt dan de stooftijd zeer kort.
- Verwijder steeds het darmkanaal van de scampi door een insnede te maken langs de rug en het kanaaltje met een mespunt te verwijderen.
- Je kan de meeste scampi bereidingen doen met ongepelde scampi's maar naar eigen keuze kan je de scampi's voor alle bereidingen vooraf pellen, je kan ook het staartje er aanlaten.