



ingezonden door Ronny

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 pak scampi's
- 2 teentjes knoflook - fijngehakt
- 6 eetlepels cognac
- 3 blikken tomaat - gepureerd
- 3 eetlepels room
- zout & peper
- rode peper vlokken

Bereiding

Verhit olijfolie in een braadpan en bak de scampi's 2 minuten of tot ze roze zijn. Voeg de look en roer een of twee maal. Voeg de cognac en laat voor de helft inkoken. Voeg de tomaten in blik, zout & peper en de rode peper vlokken en kook het geheel zonder deksel op een medium vuur voor 5 a 6 minuten. Roer de room eronder, verlaag het vuur en roer de scampi's er op het laatste onder en laat ze mee verwarmen.