



ingezonden door Marianne

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 12 scampi's of gamba's
- 100 ml room
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- 1/2 doosje Boursin
- 2 theelepels tomatenpuree
- zout en peper
- gehakte peterselie

Bereiding

Pel de garnalen. Snij de ui zeer fijn. En pers de knoflook. Bak de ui in een beetje olijfolie glazig en voeg dan de room, kruidenkaas, de tomatenpuree en de geperste knoflook toe. Voeg peper en zout naar eigen smaak toe. Als alles goed is opgelost roer je de gepelde garnalen door het geheel. Nu krijg je een lekker romig geheel.

Serveertips

Je kunt deze saus warm serveren over de pasta, en dan strooi je er wat gehakte peterselie overheen. Of koud serveren, dit kan erg lekker zijn met een toastje of warm stokbroodje. Waar het ook erg lekker mee is, met een plakje komkommer!