

Ingrediënten voor 4 personen

Wat nodig? -8 scampi -2
witlofstronkjes -honing
-kerriepoeder -sap en zesde van
½ sinaasappel -0.5 dl
schaaldierenfond -1 dl room -1 dl
witte wijn

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Lepelhapje met willoof en scampi

Bereidingswijze

Lepelhapje met willoof en scampi Hoe? Snij het witlof fijn en roerbak op een hevig vuur in weinig boter. Voeg wat honing, de kerriepoeder, sinaasappelsap, de zeste, de fond en de wijn toe. Laat dit inkoken tot 1/3 van het volume. Proef, indien nodig voeg je er nog wat suiker toe. Voeg de room toe en laat tot sausedikte inkoken. Bak de ontpelde scampi en een beetje boter, kruid met peper en zout.

Serveertips

Verdeel het witlof over de lepeltjes en schik er de scampi op. Garneer met wat bieslook snippers.