



Fusionpasta met scampi in rode currysaus

Een pittige, romige fusionpasta die Italië en Thailand samenbrengt: penne met scampi in een fluweelzachte rode currysaus op basis van kokosmelk. Verrassend smaakvol en in minder dan een halfuur op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	3	Pasta

Ingrediënten

250 gr penne
300 gr scampi, gepeld en ontdarmd
1 tot 2 el rode currypasta
1 ui of sjalot, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngehakt

200 ml kokosmelk
1 rode paprika, in reepjes (optioneel)
scheutje limoensap
handvol verse koriander of platte peterselie
2 el arachideolie of olijfolie
zout en zwarte peper

Bereidingswijze

1. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook en kook de penne beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet apart.
2. Verhit intussen de olie in een wok of ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui of sjalot en de knoflook zachtjes gedurende 2 tot 3 minuten tot ze glazig zijn.
3. Voeg de rode currypasta toe en bak ze 1 minuut mee op middelhoog vuur tot ze begint te geuren.
4. Voeg de scampi toe en bak ze 2 tot 3 minuten tot ze net roze en opgekruld zijn. Schep ze uit de pan en leg ze apart zodat ze niet overgaren.
5. Voeg de paprikareepjes toe aan de pan en bak ze 2 minuten aan. Blus vervolgens met de kokosmelk en roer goed zodat de currypasta volledig oplost in de saus.
6. Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken tot ze romig is. Breng op smaak met zout, zwarte peper en een scheutje limoensap.
7. Doe de scampi terug in de saus en warm ze kort mee. Meng de uitgelekte penne door de saus.
8. Serveer meteen en werk af met vers gehakte koriander of platte peterselie.

Tip

Bak de scampi niet te lang: zodra ze volledig roze en licht opgekruld zijn, zijn ze gaar. Overgare scampi worden snel taai en rubberachtig.

Lekker met

Een frisse komkommersalade met rijstazijn en sesamolie

Dranktip

Een licht zoete witte wijn zoals een Elzasser Riesling past mooi bij de pittige kokossaus.