



Scampi met Whisky & Room

Scampis à la crème et au whisky

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

Voor 500 gr. scampi | Pour 500 gr. de scampis

- 10 gr. Sjalotgranulaat | Échalote Granulée
- 40 gr. Whisky
- 500 gr. Culinaire room | Crème culinaire
- 250 gr. Premix roze peper Evlier | Premix Poivre Rose Evlier
- 5 gr. Lookpoeder Evlier | Poudre d'Ail Evlier
- 8 gr. Curry Yellow Storm Evlier
- 1 gr. Daslook Evlier | Ail des Ours Evlier

BEREIDING - PRÉPARATION

- Laat het sjalotgranulaat een uur marinieren in de whisky. | Laissez mariner l'Échalote Granulée pendant une heure dans le whisky.
- Meng de culinaire room met de Premix en voeg lookpoeder, Curry Yellow storm en daslook aan toe. Meng grondig. | Mélangez la crème culinaire avec le Premix puis ajoutez-y la Poudre d'Ail, le Curry Yellow Storm et l'Ail des Ours. Mélangez le tout soigneusement.
- Ontdarm en pel de scampi en bak kort. Voeg hier het whisky/sjalotgranulaat-mengsel aan toe en laat kort aanbakken. | Décortiquez et déveinez les scampis avant de les faire saisir brièvement. Rajoutez-y le mélange whisky/Échalote Granulée et remettez le tout un court instant sur le feu.
- Deglaceer met de saus (room/premix/kruiden). Déglacez avec la sauce (crème/Premix/épices).
- Laat afkoelen en verdeel over de schaal-tjes. Laissez refroidir et répartissez la préparation dans des cassolettes.
- Garneer met kleine blokjes tomaat en platte peterselie | Garnissez avec quelques petits dés de tomate et du persil plat.