

Scampi popeye met mascarponesausje en spinazie

Ingrediënten 4 personen

- 4 scampi de man
- 500 gr verse spinazie
- 1 teentje look
- 1 sjalotje
- 1 chilipepertje
- 1 eierdooier
- 1 dl Noilly Prat
- 150 gr mascarpone
- nootmuskaat
- peper en zout
- olijfolie

Bereiding

Pel de scampi en zet even opzij. Hou de scampipellen ook bij. Kuis de spinazie. Pel een teentje look en hak fijn. Snij het chilipepertje en het sjalotje fijn.

Voor de saus verwarm je wat olijfolie, en voeg je het sjalotje en de scampipellen toe. Laat even stoven en blus met Noilly Prat.

Zeef de saus, en voeg de mascarpone toe. Bind met de eierdooiers en kruid het sausje af.

Bak de scampi in olijfolie en hou warm. Stoof de spinazie met look en het chilipepertje. Haal uit de pan als de spinazie gesmolten is.

Maak een bedje van spinazie in diepe borden, en overgiet met de saus. Schik de scampi rondom.

