

# Scampi met chorizo en tomaatjes

## Ingrediënten : deze zijn voor 4 personen

### de scampi met chorizo en tomaten:

- 20 scampi (5 stuks p.p., bv. maat 13/15)
- 150 g dunne droge chorizo (stuk)
- 4 tomaten
- 2 rode uien
- 2 teentjes look
- 1 rode chilipeper
- 1 takje rozemarijn
- een paar takjes tijm
- 1 koffielepel zacht paprikapoeder (evt. gerookte paprika)
- 1 dl witte wijn
- 1 dl room
- een scheutje olijfolie
- zout

### de afwerking:

- een paar takjes oregano
- 1 stokbrood

## bereiding

### de scampi met chorizo en tomaten:

- Ontdooi vooraf de scampi. Als voorgerecht serveer je ongeveer 5 stuks per persoon.
- Verwijder de koppen en de pantsers. Vergeet ook niet om het darmkanaal weg te halen. Maak hiervoor een ondiepe insnede langs de rug van de dikke garnaal. Veeg het kanaaltje weg met keukenpapier of gebruik de punt van een mesje.
- Verhit een scheut olijfolie in een grote braadpan.
- Leg de scampi in de hete olie en laat ze kort krokant bakken. De garnalen hoeven niet door-en-door gaar te zijn. Draai ze na een minuut om en neem daarna de pan van het vuur.
- Schep de scampi uit de pan en zet ze even opzij. Maak je werkplank schoon, en hou de pan bij.
- Pel de (rode) uien en de look. Snij de teentjes fijn en plet ze vervolgens tot pulp. Halveer de uien en snij ze vervolgens in zeer fijne snippers.
- Snij de rode chilipeper in piepkleine stukjes. Wie niet zo van een pikante smaak houdt, kan best de zaadjes van de peper verwijderen of een kleinere hoeveelheid gebruiken.
- Snij de gedroogde chorizo in schijfjes. Let erop dat er geen taai velletje meer rond de worst zit.
- Giet een beetje verse olijfolie in de braadpan, laat ze heet worden en bak er de stukjes chorizo in. Voeg na een minuut de snippers ui en de lookpulp toe. Roer en stoof de ui op een zacht vuur.
- Verzamel de tijm en de rozemarijn en doe de kruiden in de pan met ui en worst. Laat de inhoud van de pan 5 minuten stoven.
- Het gerecht is verfijnder als je werkt met ontvelde tomaten.
- *TIP:* Voor wie graag kerstomaatjes gebruikt: Snij ze simpelweg in kwartjes en doe ze rechtstreeks in de pan.

- Bepoeder het gerecht met het milde (gerookte) paprikapoeder. Gerookt paprikapoeder kan je kopen in speciaalzaken.
- Schenk de witte wijn in de pan en laat de alcohol en een klein deel van het vocht wegpruttelen.
- Schenk er de room bij. Proef de saus en kruid ze naar smaak met een beetje zout.
- Leg de gebakken scampi in de saus en laat ze kort opwarmen.

**de afwerking:**

- Pluk de blaadjes van de verse oregano en snipper ze fijn.
- Serveer elke gast z'n portie scampi en schep er enkele lepels tomatenroomsaus met chorizo bij.
- Voeg de extra smaak toe van enkele snippers oregano.
- Serveer het gerecht met vers stokbrood.