

19-3-2014

---

## kookavond

**Tartare van scampi met asperges, gebakken scampi en tomaat- en paprikasausje..**

**Nodig voor 4 pers:**

- ½ rode paprika, 1 sjalot en 2 tomaten
- 8 scampi's, 4 witte asperges, 1 pakje groene aspergetipjes.
- Limoensap, olijfolie
- Peper en zout, Provençaalse kruiden
- Bieslook, 1 tomaten.

**Zo maak je het:**

- Reinig paprika en verwijder de pitjes. Reinig en versnipper de sjalot. Snij de tomaten in stukjes.
  - Doe alles in blender en mix mooi glad. Haal door fijne zeef en breng op smaak met peper, zout en wat olijfolie.
  - Pel de scampi's en verwijder darmkanaal, leg 2 scampi's opzij en snijd de overige in kleine stukjes.
  - Reinig de asperges en kook ze beetgaar.
  - Snij de asperges in dobbelsteentjes en meng met de fijn gesneden scampi's en fijn gesneden bieslook, breng op smaak met olijfolie en wat limoensap.
  - Kook de groene asperge's beetgaar.
  - Halveer de 2 scampi's wentel in wat olijfolie met Provençaalse kruiden en bak kort aan.
  - Pel de tomaat, snij in 4 en verwijder de zaadlijstjes, snij nu in blokjes.
  - Met behulp van ring leg je de scampitartare op bord. Daarboven op de gebakken scampi.
  - Werk af met de saus, groene asperge's.
- Tip: je kan avocado gebruiken ipv asperges.

---

**INTERIEUR SEYS**

Tel 057/488114  
Fax 057/200014

Bruggestraat1  
8920 Poelkapelle

www.interieurseys.be  
info@interieurseys.be

INTERIEUR  
**SEYS**

---