



Knoflook scampi met stokbrood



Ingrediënten voor 6 pers.

- 3.75 dl olie
- 90 gr boter
- 12 teentjes knoflook
- 3 Spaanse pepers, doorsnijden en van zaad ontdoen, daarna zeer fijn snijden
- 30 ongekookte scampi, gepeld op de staart na, darmkanaal verwijderen
- stokbrood

Bereiding

1. De olie, boter, knoflook en Spaanse peper in een koekenpan doen en verhitten tot de boter borrelt
2. De scampi 3 à 4 min bakken tot ze roze en gaar zijn
3. Onmiddellijk opdienen in een schaal met wat bakolie en serveer er vers stokbrood bij

