

# **TAGLIATELLE MET SCAMPI DIABOLIQUE**

**Benodigheden** voor 4 personen

400 gram tagliatelle (dat is zowat standaard: 100 gram deegwaren per persoon)  
24 stuks scampi – schoongemaakt maar met staart (als t kan)  
2 sjalotten  
2 teentjes look  
4 pruimtomaten (of andere rijpe tomaten) (pruimtomaten of Roma hebben minder vocht)  
1 chillipepertje  
3 eetlepels gehakte peterselie  
2,5 dl room  
1 borrelglasje Cognac  
1,5 dl witte wijn  
0,5 kl cayennepeper  
(olijf)olie en natuurlijk peper en zout

## **WERKWIJZE**

Pel en snipper 2 sjalotjes en 2 teentjes look.

Spoel 4 pruim- of andere rijpe tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in blokjes.

Maak 1 chilipepertje schoon en snipper fijn.

Verhit een pan met wat (olijf)olie en bak er kort 24 (of wat meer) scampi kort in. Haal ze direct uit de pan als ze rozig zijn. NIET te lang laten bakken.

Doe nog wat extra olie in de pan en voeg er de sjalotje met de look bij.

Even stoven en dan blussen met een borreltje Cognac en 1,5 dl witte wijn.

Laat even inkoken (alcohol verdampen)

Zet ondertussen een pot water op om de tagliatelle te koken. Grote pot. Deegwaren moeten kunnen zwemmen)

Voeg nu de tomatenblokjes, chili pepertje en de cayennepeper toe.

Roer even goed om. Voeg dan 2,5 dl room toe en laat opnieuw even inkoken.

Kook 400 gram tagliatelle in gezouten water volgens de uitleg op de verpakking. (4 – 10 minuten...)

Voeg tot slot de scampi bij de saus en laat nog eens goed doorwarmen.

Giet de tagliatelle af en serveer alles warm op.

Werk af met 3 eetlepels gehakte peterselie.