



Thermomix Scampi diabolique

Ingrediënten

- 250 g (mais)pasta
- 600 g ongeschilde scampi's
- 1 chilipeper
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 2 kleine wortelen
- 1 rode paprika
- 1 eetlepel boter of ghee
- 2 eetlepels ketchup
- 70 g tomatenpuree
- 200 g room
- 50 g witte wijn
- 300 g water
- 1 groentebouillonblok of een
schepje groentebouillonpasta
- 250 g kerstomaten
- dragon
- paprikapoeder
- peper



Instructies

- Ontpit het chilipeper. Pel de knoflook en de ui. Schraap de wortelen en halveer ze. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd het vruchtvlees in stukken.
- Doe het chilipeper en de knoflook in de mengbeker, 5 sec./snelheid 5. Schraap naar beneden.
- Voeg de ui, de wortelen en de paprikatoe, 5 sec./snelheid 5. Schraap naar beneden.
- Voeg de boter of ghee toe, 5 min./100 graden/ linksomdraai/ snelheid 1.
- Doe de pasta, de ketchup, de tomatenpuree, de witte wijn, de room, het water en het groentebouillonblok of de groentebouillonpasta erbij en roereven manueel met een lepel om. Stel in: 10 min./100 graden/linksomdraai/snelheid 1.
- Pel ondertussen de scampi's en verwijder het darmkanaal. Snijd de kerstomaten doormidden en snipperde dragon.
- Voeg de scampi's toe en meng even manueel met een lepel. Stel in: 2 tot 4 min. (afhankelijk van de grootte van de scampi's)/100 graden / linksomdraai/snelheid 1.
- Controleer de gaarheid van de pasta en de scampi's.
- Haal de gare pasta onmiddellijk uit de mengbeker.
- Meng de pasta met de kerstomaten en werk af met paprikapoeder, peper en dragon