Elvea, een feest uit Italië

Scampi's in tomatenroomsaus met knoflook en verse kruiden

Ingredienten voor 2 Personen

14	gepelde scampi's
70 g	Elvea Tomatenconcentraat
1 bol	knoflook
2 handvol	kerstomaatjes
1 scheut	light room
	olijfolie
	Italiaanse kruiden
	peper
	zout
	verse kruiden

Crumble

30 g	boter
50 g	bloem
50 g	Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Leg de kerstomaten in een ovenschaal met een bol knoflook, een scheut olijfolie en kruiden, zet 30 min in de oven op 180°C.
2. Pers twee teentjes knoflook in een pan, giet een scheut olijfolie erover en voeg Italiaanse kruiden toe.
3. Wanneer de knoflook goudkleurig is, voeg de scampi's.
4. Wanneer de scampi's gaar zijn, Elvea tomatenpuree, een scheutje room en verse kruiden (tijm, rozemarijn en/of basilicum) toevoegen en daarna mengen.
5. Voeg nadien de kerstomaten en de geperste bol knoflook toe.
6. In kleine ovenschaaltjes doen en de crumble bereiden door de bloem, de Parmezaanse kaas en de gesmolten boter te mengen. Het geheel bedekken met de crumble en 15 min in de oven zetten.

(De crumble is een optie, u kunt ook genieten van deze bereiding als voorgerecht zonder crumble met een

stuk brood of deze bereiding als saus voor uw pasta gebruiken)