



Curry van scampi's met linzen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 zak diepvriesscampi's (ontdooit en gepeld)
arachideolie
2 uien (fijngesneden)
1 potje thaise currypasta (groen of rood - kant-en-klaar)
1 blik linzen (uitgelekt)
1 blik gepelde tomaat
verse kruiden (koriander, munt)

Bereidingswijze

- 1.** Check of de darmkanalen van de scampi's verwijderd zijn. Dep ze droog.
- 2.** Verhit een scheut arachideolie in een diepe braadpan en fruit hierin de uien glazig.
- 3.** Voeg de currypasta toe en laat even meebakken.
- 4.** Voeg de scampi's toe en laat ze kleuren.
- 5.** Overgiet met de gepelde tomaten en de linzen. Laat ± 10 minuten garen.
- 6.** Werk af met de verse kruiden.