SCAMPI À LA SAUCE POIVRE ROSE

Ingrédients		
	scampi	
1 L	SOLO CULINAIRE 15%	Solo Prof
1 L	lait entier	
40 g	BOUILLON DE POISSON POUDRE	Knorr
1 c.à.s.	CONCENTRÉ DE TOMATES	Elvea
120 g	SAUCE BLANCHE #1090572	Raps
	BAIES ROSES #094981	Verstegen
	WURZADO POISSON RÔTI #1000542	Raps
	ciboulette, fraiche (coupée)	

Préparation

- Faire bouillir la SOLO CULINAIRE, le lait, le BOUILLON DE POISSON et le CONCENTRÉ DE TOMATES.
- Faire fondre la SAUCE BLANCHE dans un peu de lait et ajouter à la sauce jusqu'à une liaison correcte.
- Finir avec les BAIES ROSES.
- Cuire les scampi dans l'huile et épicer avec le WURZADO POISSON RÔTI.

Présentation

- Verser la sauce dans un ravier alu R2C et ajouter les scampi au-dessus.
- Garnir de la ciboulette fraîche.

Conseil

Servez avec des pâtes pour avoir un repas complet.

Ces recettes ont été rédigées avec le plus grand soin. La société Claes décline toute responsabilité concernant les consequences légales resultant d'un usage et/ou d'un traitement fautif.
www.claes-distribution.be