

SCAMPI IN CURRYROOMSAUS

Ingrediënten

	scampi	
1 L	SOLO CULINAIR 15%	Solo Prof
1 L	volle melk	
40 g	KIPPENBOUILLON PASTA	Knorr
20 g	CURRY INDIAN #1000885	Raps
120 g	WITTE SAUS #1090572	Raps
20 g	APPELGRANULAAT #1000891	Raps
	WURZADO GEBAKKEN VIS #1000542	Raps
	bieslook, vers	

Werkwijze

- De SOLO CULINAIR, de melk en de KIPPENBOUILLON samen met de CURRY INDIAN aan de kook brengen.
- De WITTE SAUS oplossen in een beetje melk en toevoegen tot de juiste binding.
- Het APPELGRANULAAT toevoegen.
- De scampi afbakken in olie en kruiden met WURZADO VOOR GEBAKKEN VIS.

Presentatie

- De saus in een R2C alu schaal gieten en er de scampi bovenop schikken.
- Vers gesneden bieslook over de scampi strooien.

Tip

Serveer met pasta voor een volledige maaltijd.

