

SCAMPI

MAKKELIJKE RECEPTEN VAN BIJ ONS EN UIT DE WERELDKUEN

Sophie Matthys

Manteau

8 WE ♥ SCAMPI
23 AZIATISCH
63 MEDITERRAAN
103 ZUID-AMERIKAANS
121 SCANDINAVISCH

AZIATISCH

- Poké bowl met scampi's en gepekeld rode ui ... 24
- Tom yam kung: Thaise soep met scampi's en limoen ... 27
 - In sojasaus gemarineerde scampi's ... 28
 - Scampi's biryani ... 31
 - Tempura van scampi's ... 32
 - Springrolls met scampi's en fruit ... 35
 - Koreaanse mandu met scampi's ... 36
 - Thaise rode curry met scampi's ... 39
- Japanse misosoep met scampi's, tofu en paddenstoelen ... 40
 - Scampi's met sperzieboontjes ... 43
 - Vietnamese springrolls met scampi's ... 44
 - Groene Thaise currysoep met scampi's ... 47
 - Vietnamese pho met scampi's ... 48
 - Curry van scampi's en cashewnoten ... 51
- Thaise soep met kokosmelk, scampi's en paddenstoelen ... 52
- Geroerbakte scampi's met groenten en noedels ... 55
 - Nasi goreng met kip en scampi's ... 56
- Noedelsoep met scampi's, kip, shiitakes en ei ... 59
 - Pittige scampi's uit Macao ... 60

MEDITERRAAN

- Fritto misto di mare ... 64
- Italiaanse fettuccine met scampi's in roomsaus ... 67
 - Risotto met scampi's, venkel en rucola ... 68
- Gegrilde scampi's met Citroentijm en knoflook ... 71
- Soep van zoete aardappel, krokante kikkererwten en scampi's ... 72
 - Extra knapperige, pittige scampi fritti ... 75
- Courgetti met kerstomaatjes en scampi's ... 76
- Fettuccine met calamares, scampi's, broccoli en tomatensaus ... 79
 - Caesar salad met scampi's ... 80
 - Risotto met scampi's, venkel en rucola ... 83

- Scampi's met couscous, erwtjes, prei en wortel ... **84**
- Griekse scampi's in de oven met feta en tomaat ... **87**
 - Linguine met scampi diavolo ... **88**
- Zwarte rijst met scampi's, groenten en sinaasappel ... **91**
 - Salade van scampi's met citrus en avocado ... **92**
 - Bouillabaisse ... **95**
- Gegrilde scampi's met citroen, knoflook en dillesaus ... **96**
 - Scampi's chermoula (Marokkaanse scampi's) ... **99**
 - Paella met scampi's en erwtjes ... **100**

ZUID-AMERIKAANS

- Avocadosoepje met scampi ... **105**
- Salade met scampi's, avocado, mango en een citroenvinaigrette ... **106**
 - Moqueca de peixe ... **109**
 - Taco's met scampi's, salsa en avocado ... **110**
 - Snelle ceviche van scampi's ... **113**
- Peruviaanse ceviche van scampi's, vis en calamares ... **114**
 - Creoolse gumbo van scampi's en vis ... **117**
 - Aguachile van scampi's ... **118**

SCANDINAVISCH

- Soep van erwtjes met munt, scampi's en zure room ... **122**
 - Smörgåsbord met scampi's, haring en zalm ... **125**
 - Deens smørrebrød met zalm, avocado en scampi's ... **126**
- Quinoasalade met broccoli, scampi's en citroenvinaigrette ... **129**
 - Lohikeitto (Finse soep met zalm en scampi's) ... **130**
 - Noorse vissoep met heilbot en scampi's ... **133**
 - Toast met scampi's, zure room en dille ... **134**
 - Pompernikkel met ricotta, scampi's en avocado ... **137**
- Deens smørrebrød met gebakken schol, scampi's en groene asperges ... **138**



JAPANESE MISOSOEP MET SCAMPI'S, TOFU EN PADDENSTOELEN

VOOR 4

400 g scampi's
400 g gemengde
Aziatische paddenstoelen
(shiitakes, eryngii...)
2 lente-uitjes
1 sjalot
200 g tofu
1 el olijfolie
60 g misopasta
(rode of witte)
handjevol jonge spinazie
sojasaus (naar smaak)

- 1 Snijd de lente-uitjes fijn.
- 2 Snipper de sjalot en maak de paddenstoelen schoon. Snijd de tofu in blokjes.
- 3 Verhit de olijfolie in een braadpan en bak er de sjalot glazig in. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze op een middelhoog vuur tot ze zachter zijn. Voeg 1,5 liter water toe en breng aan de kook. Los de misopasta op in een beetje warm water en voeg het toe aan de pan.
- 4 Voeg de spinazie en de tofu toe en laat enkele minuten koken. Proef en kruid bij met sojasaus.
- 5 Voeg de laatste minuut de scampi's toe en laat ze even garen in de hete bouillon. Werk af met de fijngesneden lente-ui en dien op.

TIP

Je kunt in plaats van spinazie ook edamameboontjes toevoegen.





GRIEKSE SCAMPI'S UIT DE OVEN MET FETA EN TOMAAT

VOOR 4

400 g scampi's
1 ui
1 teentje knoflook
1 rood chilipepertje
200 g feta
2 el olijfolie
1 dl witte wijn
400 g tomaten in blik
enkele takjes verse tijm
peper en zout

TIP

Heerlijk met knapperig
vers brood en een
groene salade.

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Snipper de ui, pers de knoflook en snijd het chilipepertje fijn. Snijd de feta in blokjes.
- 3 Verhit de olijfolie in een pan. Fruit de knoflook en de ui enkele minuten en blus met de wijn. Voeg de tomaten toe en laat enkele minuten inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- 4 Doe de saus in een ovenschaal, leg er de scampi's en de blokjes feta bij en verdeel er de fijngehakte chilipeper en geriste tijmblaadjes over.
- 5 Zet de schaal in de oven en bak tot de feta kleurt en de scampi's gaar zijn, zo'n 4 tot 6 minuten.

PERUVIAANSE CEVICHE VAN SCAMPI'S, VIS EN CALAMARES

VOOR 4

300 g scampi's
200 g calamares (pijlinktvis, schoongemaakt en in ringen gesneden)

300 g verse witte vis
(zoals kabeljauw)

1 grote rode ui

1 kleine zoete aardappel

1 oranje of gele paprika

6 limoenen

2 tomaten

½ bosje verse
korianderblaadjes

120 g verschillende
soorten mais

sap van ½ sinaasappel

1 tl tabasco (naar smaak)

1 dl passata

enkele blaadjes sla

enkele chifles of patacones
(bananenchips, optioneel)

40 g geroosterde en
gezouten maiskorrels
peper en zout

TIP

In Peru bestaan wel vijftig soorten mais. Ga op zoek in de speciaalzaak naar Peruviaanse specialiteiten, zoals verschillende maissoorten en bananenchips om je ceviche nog lekkerder te maken.

- 1 Kook de scampi's en de calamares 30 seconden in kokend water en giet af. Laat afkoelen.
- 2 Snijd de rode ui in fijne ringen en laat 10 minuten in gezouten water weken. Spoel ze goed af en laat uitlekken.
- 3 Kook de zoete aardappel gaar in kokend water en snijd in blokjes. Laat afkoelen.
- 4 Snijd de vis in blokjes en de paprika in reepjes.
- 5 Pers het sap uit 5 limoenen en snijd de zesde in partjes.
- 6 Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in kleine blokjes.
- 7 Hak de koriander fijn.
- 8 Kook de verschillende soorten mais gaar en laat afkoelen.
- 9 Meng de blokjes rauwe vis, de scampi's en de calamares met het limoensap, het sinaasappelsap, de paprika, tabasco naar smaak, de uiringen, de passata en de tomatenblokjes. Breng op smaak met peper en zout en laat 1 of 2 uur marineren in de koelkast.
- 10 Verdeel over kommetjes en werk af met de blokjes zoete aardappel, de fijngehakte koriander en de mais en dien op met de slablaadjes, bananenchips, limoenpartjes en geroosterde maiskorrels.





SMÖRGÅSBORD MET SCAMPI'S, HARING EN ZALM

VOOR 4

4 kwarteleitjes
12 sneetjes roggebrood
4 plakjes gerookte zalm
4 haringen
200 g scampi's
1 limoen
1 rode ui
40 g roomkaas
1 bakje tuinkers
peper en zout

- 1** Kook de kwarteleitjes hard in 5 minuten, pel ze en snijd ze in tweeën.
- 2** Snijd de limoen in partjes en de rode ui in dunne ringen.
- 3** Rooster de sneetjes brood en beleg ze met de roomkaas, zalm, haring, rode ui, scampi's en kwarteleitjes.
- 4** Bestrooi met peper en zout en verdeel er de tuinkers over. Dien op met partjes limoen.

TIP

Smörgåsbord – letterlijk 'boterhamtafel' – is een traditionele Zweedse feestmaaltijd, die als een buffet op een grote tafel gepresenteerd wordt. Garnalen, zalm, haring en gehaktballetjes zijn onmisbaar.