



# Scampi Whisky-Room

Alle dagen feest!

## Samenstelling

### Voor 500 g scampi

- Sjalotgranulaat 10 g
- Whisky 40 g
- Culinaire room 500 g

## Hulpgrondstoffen

- Premix roze peper Evlier 250 g
- Lookpoeder Evlier 5 g
- Curry Yellow Storm Evlier 8 g
- Daslook Evlier 1 g

## Voor de afwerking

Garneer met kleine blokjes tomaat voor een mooie kleurtint.

## Bereiding

Laat het sjalotgranulaat een uur marineren in de whisky.

Meng de culinaire room met de **Premix** en voeg er de **Lookpoeder**, de **Curry Yellow storm** en de **Daslook** aan toe. Meng grondig.

Ontdarm en pel de scampi en bak kort. Voeg hier het whisky/sjalotgranulaat-mengsel aan toe en laat kort aanbakken. Deglaceer met de saus (room/premix/kruiden).

Laat afkoelen en verdeel over de schaaltes. Garneer met kleine blokjes tomaat en ze zijn klaar voor verkoop.

### tip

Dep de half ontdoode scampi's goed droog voor het bakken, zodat je een knapperig resultaat hebt.