



**Tomatensaus** – (basis *MINUTE*)

**F O R U M**  
*culinaire*

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig !*

## GELAKTE SCAMPI'S

Basmati-rijst – Fluweelzachte Tomatencoulis

C151209

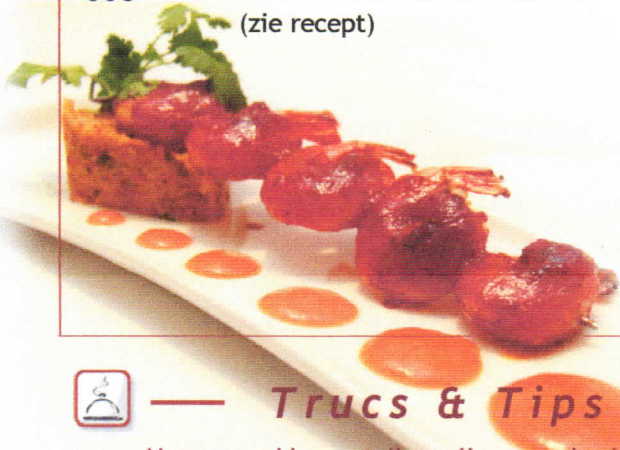
### Ingrediënten voor 10 pers.

- 250 g Basmati-rijst
- 50 st. Scampi's
- Zwarte Peper v/d molen
- 16 g **HACO** Smaakverrijker Vis
- 500 g **CHINESE MARINADE** (zie recept)
- 600 ml **TOMATENCOULIS MET KOKOS** (zie recept)

### Bereiding

Kook volgens de bereidingswijze  
Laat uitlekken en afkoelen. Reserveer.  
Pel (maar laat het einde van de staart er aan)  
Steek de scampi's mooi op satéstokje  
Bak eventjes de scampi's aan beiden kanten. Kruid met en  
Draai nog 10 sec. in de pan de spiesen om.  
Plaats de spiesen op een antikleef-mat (of bakpapier).  
Smeer de scampi's in met een laag  
(ongeveer een koffielepel per scampi) Reserveer  
Bereid  
en reserveer ze.

Warm de scampi's op in een voorverwarmde oven (met de grill aan!) gedurende 7-10 min. op 220°C.  
Warm de rijst op in een magnetronoven.  
Warm de tomatencoulis op een zacht vuur.  
Dresseer de rijst in een metalen ring (of een hart) met de spies er boven op. Decoreer het bord met een beetje tomatencoulis en dien de rest in een sauskom op.



### Trucs & Tips

- ☞ Voor meer kleur, stellen wij u voor de rijst te verrijken met diepvries brunoise.
- ☞ In de gastronomische keuken, stellen wij u de volgende verse groeten voor: 90g prei, 90g witte champignons, rode paprika en 90g komkommer. Stoof de groenten eventjes. Kruid met peper en **HACO** Groentebouillon. Werk de rijst af met een klein versnipperd piment, verse koriander, **HACO** Tomatensaus (droog!), **HACO** BELAROM® Knoflook, citroensap (of azijn) en olijfolie.
- ☞ In de zomer, stellen wij u voor de koude rijst te vergezellen met dezelfde groeten, in fijne julienne gesneden en opgediend als rauwkostsalade.

☑ JB190110



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

**At Gourmets' Service.**

**HACO** swiss