



Elvea, een feest uit Italië

Gebakken scampi's in tomaten feta saus



Ingredienten voor 4 Personen

800 g	ELVEA Cubetti Look
1 eetlepel	olijfolie
1 middelgrote	ajuin
1 hand vol	verse peterselie
1 eetlepel	verse dille
500 g	rauwe scampi
	peper
	zout
100 g	feta

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Verwarm de olie in een ruime, ovenbestendige pan op middelgroot vuur. Voeg de ui toe en zet aan tot de ui zacht wordt. Dit duurt 3 à 5 minuten.
- Voeg de Cubetti met look toe en draai het vuur lager. Laat sudderen gedurende 5-10 minuten of tot de sappen een beetje indikken.
- Haal de pan van het vuur. Roer er de kruiden, scampi's en feta door en kruid met peper en zout naar smaak. Zet de pan in de oven en bak, zonder deksel, tot de scampi's gaar zijn. Dit duurt zo'n 10 à 12 minuten.
- Serveer meteen. Geef er Frans of Italiaans stokbrood, pasta of rijst bij.

