



Elvea, een feest uit Italië

Scampi Minute



Ingredienten voor 6 Personen

18	gepelde scampi's
9 sneetjes	parmaham
3 eetlepels	olijfolie
2	sjalotjes
2 teentjes	look
0,50 dl	pastis
400 g	ELVEA Cubes
2 dl	room

Bereiding

- Snijd de plakjes ham in 2 in de lengte en rol er de scampi in op.
- Pel en snipper de look en de sjalotten en bak ze in de olie aan.
- Voeg de scampi toe en bak ze 2 minuten aan iedere kant.
- Schep ze uit de pan en houd ze warm.
- Giet de tomatenblokjes, de pastis en de room in de pan en laat indikken.
- Proef na op peper en zout en voeg dan de scampi terug toe om goed te laten opwarmen.

