

Scampi met rode kerrie in de wok

Ingredienten voor 4pers

- 2 uien gepeld en gesnipperd
- 6 el arachide olie
- 2 cm gember geschild en fijn gesnipperd
- 2 tenen look
- 400 gr knolselder in blokjes gesneden 1,5 / 1,5 cm
- 1 el rode kerriepoeder
- 3 dl groentebouillon
- 800 gr scampi (*gepeld*)

Bereiding:

1. Stoof de uien in de olie gedurende 2 min
2. Voeg de gember, de knoflook en de knolselder toe
3. Meng de kerriepoeder met de bouillon en giet dit mengsel in de wok
4. Roerbak 2 min.
5. Voeg dan de scampi toe roer om en laat alles 4 min garen
6. Dien goed heet op met basmatirijst en gefrituurde bladpeterselie