

Scampi's met witte asperges en kerrierijst

| Ingrediënten Voor 4 personen | Bereiden |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>300 gram rijst 1 gesnipperde ui 1 teen geperste knoflook 1 tl kerriepoeder 4 dl kippenbouillon 1 el olijfolie</p> | <p><u>Rijst</u></p> <p>Fruit in een pan het uitje, knoflook en kerrie. Doe de rijst erbij, roer dit en voeg de bouillon toe. Laat dit ongeveer 10 min inkoken (kijk af en toe of de rijst niet te droog wordt, anders doe je er nog wat kokend water bij)</p> |
| <p>1 kilo asperges, geschild en in stukken van 3 cm gesneden 30 gr roomboter 1 tl kerriepoeder Peper en zout</p> | <p><u>Asperges</u></p> <p>Wok ondertussen de witte asperges in boter met kerriepoeder, peper en zout</p> |
| <p>1 teen knoflook geperst 1 stukje gember(1cm) fijngesneden paar takjes peterselie, fijngesneden 2 el. Olijfolie rode peper naar smaak 200 gr scampi's</p> | <p><u>Scampi</u></p> <p>In een andere pan bak je de scampi's in de olijfolie, knoflook en eventueel een beetje rode peper. Voeg als de scampi's bijna roze zijn gember en peterselie toe</p> |
| | <p><u>Opdiene</u></p> <p>Eerst doe je de kerrierijst op het bord, dan de asperges, daarna de scampi's</p> |