

# Cappuccino van tomaat en een spies met gemarineerde scampi

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Soep</b> 150 gr uien 1 st knoflooktenen zonnebloemolie ½ el tomatenpuree 450 gr geschilde pomedori uit 1blik ½ l kippenbouillon 1 tl oregano (gedroogd) peper en zout ½ tl suiker 1 ½ el room tabasco	<b>Soep.</b> Pel de ui en de knoflook en snipper deze fijn. Fruit de ui en knoflook glazig in een beetje olie. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Voeg de tomaten uit blik met de bouillon toe en kruid naar smaak, met oregano, peper en zout.  Laat de soep een half uurtje trekken. Pureer de soep met een staafmixer fijn en haal door een zeef. Kook in tot ± 1,2 liter. Breng op smaak met een beetje suiker en kook iets in.  Breng verder op smaak met wat room, paar druppels tabasco, peper en zout.
<b>Marinade:</b> 2 st knoflooktenen 2 st lente-uitjes 4 el limoensap (fles) 3 el lichte sojasaus 4 el sesamololie 2 el gembervocht 1 el abrikozenconfituur peper en zout 10 st verse scampi's (13/15)	<b>Marinade</b> Pel en hak de knoflook. Snipper de lenteuitjes. Meng het limoensap met de sojasaus en de sesamololie. Voeg het gembervocht, de knoflook, lente-uitjes en abrikozenconfituur toe. Kruid naar smaak met peper en zout. Pel de scampi's, verwijder het darmkanaal en leg ze in de marinade. Dek af met folie.
<b>Afwerking:</b> 10 st satéprikkers 3 dl room kidde gaspatronen	<b>Afwerking:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bak de scampi's kort (maximaal 2 min) aan beide kanten in een antiaanbakpan totdat de scampi's kleuren. Haal ze uit de pan, prik ze op een prikker en lepel er een beetje marinade over.</li> <li>Doe de slagroom in de kidde met 1 of 2 gaspatronen. Schud en bewaar in de koeling tot gebruik.</li> </ul>
<b>Indekken:</b>	Ovale soepglazen en een kleine soeplepel.
<b>Presentatie:</b> paprikapoeder	<b>Presentatie:</b> Verdeel de soep over de voorverwarmde ovale glazen. Spuit er wat slagroom op en strooi een beetje paprikapoeder op de room. Zet de glaasjes op een klein, passend bordje en serveer uit. Leg aan tafel een spies op het glaasje.

