



Kroatië

Škampi na buzaru

Scampi met buzaru

12 - 15 niet te kleine langoustines
2½ kop extra vierge olijfolie
4 tenen knoflook
1 blik gepelde tomaten
2½ dl. droge witte wijn
½ kop geroosterd broodkruim (paneermeel uit een doosje mag ook)
½ kop gehakte bladpeterselie
2 el. gehakte bieslook
zout en peper
1 oven met een grill

Breek de scharen van de langoustines met een hamer. Dat zorgt voor extra veel smaak. Leg ze in een pan die in de oven kan. Giet er de helft van de olijfolie over en verdeel er de in heel dunne schijfjes gesneden knoflook overheen. Dit gaat onder de hete grill, 5 minuutjes.

Na de 5 minuten giet je er de witte wijn overheen, de fijngekookte tomaten uit blik en het geroosterde broodkruim. Zet de pan terug onder de grill en laat het daar tot het broodkruim donker gaat kleuren, dat zal weer zo'n 5 minuten duren.

Nu haal je de langoustines uit de pan. Leg ze op een schaal.

Zet de pan op het gas en draai het vuur hoog. Doe de rest van de olie en de kruiden in de pan en laat het al roerend een minuut flink hoog opkoken.

Giet de saus over de langoustines en zet ze meteen op tafel.

Škampi na buzaru wordt in Kroatië meestal gegeten met spaghetti, maar ook met polenta of het maïsbrood proja. Een stukje lekker knapperig brood smaakt ook meer dan prima.