

## **Scampi met tomaten en fetakaas**

### ***nodig***

scampi (zoveel als je denkt nodig te hebben)

120 fetakaas

1 blik gepelde tomaten

chilipepertje

knoflook, 1 ui, peper en zout, wat piment, chili, basilicum (of oregano), peterselie

### ***hoe maak je dit klaar***

verwarm de olijfolie, doe er de ui, look en chilipepertje in (eerst de zaadlijsten eruit halen en in stukjes snijden), op smaak brengen met basilicum, zout, peper en piment. Alles eventjes laten stoven. De gepelde tomaten toevoegen, alles laten koken tot de saus ingedikt is (vuur wat lager zetten). De scampi in de saus leggen en nog enkele minuten laten doorkoken tot de scampi mooi roze gekleurd zijn (niet te lang want dan worden de scampi taai).

De scampi serveren, maar eerst de fetakaas verbrossen en erover strooien.

Afwerken met peterselie.

Wij eten nogal makkelijk pasta bij scampi, snel klaar en lekker.