

## Maïs amuse met scampi

**voorgerecht**  
**4 personen**

### Ingrediënten:

- 2 eetlepels roomboter;
- 1 ui, gesnipperd;
- 2 kolven maïs;
- 1/2 theelepel paprika poeder;
- Zout en versgemalen peper;
- 100 gram rauwe scampi, gepeld en gehalveerd;
- 2 eetlepels crème fraîche .



### Bereiding:

Verhit de helft van de boter in een grote pan met dikke bodem. Fruit hierin de uien 5 minuten op matig hoog vuur. Voeg maïs, paprika poeder, zout en peper toe en schenk 400 ml water in de pan. Breng het aan de kook. Draai het vuur wat lager en kook de soep in 20 minuten gaar.

Zet een staafmixer in de pan en pureer de maïs. Giet de soep nu door een zeef om alle velletjes e.d. van de maïs te verwijderen. Laat het verder inkoken om het wat dikker te laten worden indien nodig.

Verhit de resterende boter in een koekenpan, bestrooi de scampi met zout en peper, en bak ze op matig vuur in 3-4 minuten gaar. Schep de amuse in kleine glaasjes. Verdeel de scampi erover en lepel in elk glaasje een schepje crème fraîche .

Eet smakelijk.....!!