

Ik bereidde verborgen prei uit De bond van 26.6.2009, waaraan **moeder of dochter (zoek de verschillen)** sambal oelek (hoeveel?...is ons kookgeheim!) toevoegt. Ik kwam op het idee dat [Pikante tigania voor 4 à 5 personen](#), in 30 minuten, ook **lekker** moet met zijn **met scampi's**.



**Dit heb je nodig voor 4 à 5? personen:**

- 5 botten prei (580 g)
- 6 soeplepels melk
- 1 koffielepel zout
- peper
- mespunt cayenneper
- 1 koffielepel gedroogde oregano
- 470 g kipfilet
- 1 dl + 2 spl **L'ESPRIT DE LATUC ( witte kwaliteitswijn)**
- 4 spl wokolie
- \*\*\*
- 150 ml room
- klein doosje tomatenpuree
- 240 g tagliatelle of farfalle
- purée de piments van suzy wan



Open de fles wijn:

*-Snijdt met het lipje, dat zich een de zijkant bevindt, het loodje door.*

*-Neem het loodje boven de kurk weg.*

*-Draai de kurkentrekker in de de kurk. -Trek de kurk eruit.*

*-Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.*

Meet de wijn af. Plaats de fles in de koelkast.

**Werkwijze:**



1 Breng in een [pastapot](#) 2,4 l water (1 l /100 g pasta) aan de kook.



2 Maak de prei schoon: *snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg.*

*Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water.*

Snijd het wit van een halve prei fijn (=in julienne) met een groentenmes of **met de keukenrobot**.



3 Snijd de kipfilet in reepjes.

**4. Verwarm de wok voor.**



5 Smelt een klontje boter in een kookpot,.



6 Voeg de prei, peper, 1 koffielepel zout en 6 soeplepels melk toe.

Zet een deksel op de kookpot.

Laat 20 minuten stoven.

**7 A Verhit 4 soeplepels wokolie in de wok.**

**7 B** Voeg zout als het water kookt toe.

Doe de **pasta in de pot als het water terug kookt**, roer en **zet een deksel op de pot tot het water terug kookt**.

**Kook de pasta beetgaar zonder deksel.** (Kijk op de verpakking hoelang de pasta moet koken.)



Bak de reepjes kip beetje bij beetje af. **Let op! spat!**

Laat ze gaar worden. Bestrooi met zout & peper en zet opzij.



Doe al de kip in de wok en bestrooi met cayennepeper



en 1 koffielepel oregano

Roer goed om



8 Voeg de wijn toe.



Laat inkoken.



9 Laat de prei uitlekken.



10 Voeg de prei toe.

11 **Zet het vuur laag.**



12 Voeg room toe.



Open het blikje tomatenpuree



Voeg toe en meng.



Doe er een mespunt Sambal Oelek bij.



13. Zet de pan van het vuur en laat 1 de pasta minuuut rusten.  
Laten uitlekken in een vergiet. **Niet Spoelen.**  
Giet het kookvocht weg.



14 Meng de pasta onder de saus.