



Menu 21-1-2016

Gamba's

Gamba's met mixed pickles op een bedje van prei.

Ingrediënten:

Aantal personen: 12

24 reuzengamba's
1 blik Mixed pickles
1 kg Prei
1 Knoflook
1 knolletje Gember
Oestersaus
Basilicum



Bereiding:

Prei julienne snijden en goed wassen. Wok op het vuur zetten met olie. Ondertussen de gamba's schoonmaken, darmkanaal eruit halen en de staart eraan laten. Prei stomen totdat het wat begint te slinken.

Verhit olijfolie in de wok, gamba's erin bakken. Ze zijn klaar als ze opengaan.

Knoflook en gember in de vijzel fijnstampen tot een papje. Naar smaak wat oestersaus erbij. In de pan doen en wat witte wijn erbij en laten inkoken. Wat vocht van de mixed pickles erbij. De mixed pickles fijnhakken.

Serveren:

Op een bord een bedje van prei, 2 gamba's erop. Zijn de gamba's erg groot kan je ze in de lengte doormidden snijden. Saus erover sprenkelen en garneren met de gehakte mixed pickles en gefrituurde basilicum.



Dit menu werd u aangeboden door Willy en Gerard. Njang sweetie !