



SPIESJES VAN GEBAKKEN GAMBA'S AAN CITROENGRAS MET DRESSING

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

12 gamba's met kop
1 teentje knoflook
4 stenmgels sereh (citroengras)
1 citroen
peper en zout
1 bakje alfalfa

Dressing

sap van een ½ citroen
1 el. honing
1 dl. olijfolie
1 teen knoflook
peper en zout

100 gram veldsla
¼ krop ijsbergsla
1 bosje bieslook

Vorbereiding

Gamba's pellen en ontdoen van de kop en het darmkanaal verwijderen (eruit trekken).

Het buitenblad van de sereh afhalen en ook een stukje van het begin ene het eind af halen.

Prik met een prikkertje wat gaatjes in de sereh zodat de smaak in de garnalen kan trekken.

Rijg 3 garnalen aan een spiesje citroengras.

Dressing maken van honing, citroensap, knoflook,olie, peper en zout.

Veldsla wassen en ontdoen van steeltjes en luchtig vermengen met de gesneden ijsbergsla.

Bereiding & afwerking

Een bak pan goed heet laten worden, hier de olie met de knoflook in doen, daarna de gambaspiesjes om en om bakken en afblussen met een beetje limoensap en als laatste op smaak brengen met peper en zout en wat fijngesneden bieslook.

Ondertussen sla in het midden van het bord dresser en het geheel besprenkelen met de dressing.

Hioerop de spiesjes leggen en afmaken met een plukje alfalfa en plakje citroen.