



---

## GEBAKKEN GAMBA'S MET WILDE RIJST EN GARNALENSAUS

---

### Ingrediënten

16 gamba's met kop  
2 teen knoflook  
1 limoen  
peper en zout  
Olijfolie

---

### saus

1 lepel tomatenpuree  
1 teen knoflook  
Zout  
Peper  
3 lepels Vieux  
25 gram bloem  
25 gram boter  
3 dl. Room

---

### Vorbereiding

Gamba's pellen en ontdoen van de kop en het darmkanaal verwijderen (eruit trekken).  
Schillen en koppen bewaren en goed afspoelen  
De garnalen ook afspoelen.

---

### Bereiding saus

Een bak pan goed heet laten worden, hier de olie, tomatenpuree en de knoflook in doen, daarna de koppen en schillen gamba's om en om bakken en flamberen met de vieux. Wat water toevoegen en de schillen in de magimix fijn draaien.  
Zeef de saus eerst door een bolzeef en daarna door een schone theedoek.  
Smelt wat boter in een pan en voeg evenveel bloem toe.  
Voeg het vocht van de schillen toe en maak een gladde saus .  
Op het laatst de room toevoegen en op smaak maken.

### Kook de rijst

Kook de wilde en witte rijst en giet deze af (hou warm tot de garnalen ook klaar zijn)

### Garnalen

Verhit wat olie in een wok en bak de garnalen met wat knoflook beetje voor beetje op het laatste moment. Serveer de garnalen met de rijst, de saus en een bijpassende groente of salade.

---