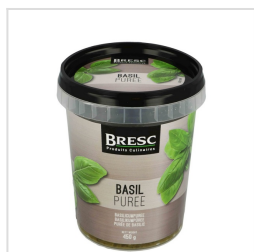


GAMBA'S IN TUINKRUIDENSAUS



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Knoflookpuree 1000g

INGREDIËNTEN

4

Voor de gamba's

- 5 tot 7 gamba's (per persoon)
- 1 lente-ui
- basilicum voor garnering

Voor de tuinkruidensaus (2,5 dl)

- 1 ui gesnipperd
- olijfolie om aan te zweten
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g bieslook gesneden
- 10 g Bresc Basilicumpuree 10 g peterselie gesneden
- 1 dl witte wijn
- 3 dl koksroom
- peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Fruit de ui aan in olijfolie met de knoflook en blus af met de wijn en de room. Kook in tot de gewenste dikte en maak de saus af met de bieslook, peterselie en de basilicumpuree. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.

Snijd de lente-ui in ringetjes en pluk de basilicum. Kruid de gamba's met peper en zout en bak ze op hoog vuur gaar.

Dresseer de saus op het bord en zet de gebakken gamba's er in. Garneer af met de lente-ui en basilicumblaadjes.