

GAMBA TEMPURA MET TOMAAT-GEMBERCHUTNEY



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Madras 450g

INGREDIËNTEN

10

Voor de tomaat-gemberchutney

- 3,75 kg tomaten
- 1 kg gehakte sjalot
- 200 g Bresc WOKgember
- 3 dl witte wijn
- 1 dl witte wijnazijn
- 0,5 l water
- 750 g suiker
- 250 g boter
- 3 limoen
- peper en zout

Overig

- 30 gamba's
- 250 g tempurameel
- ijskoude spa rood
- 25 g Bresc Madras
- 3 avocado
- bietensla
- 3 limoen
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Plisseer de tomaten en snijd er het zaad uit. Smoor in de boter sjalot en gember helemaal gaar en voeg de tomaat toe, smoor door. Voeg dan de suiker toe. Blus af met de wijn, azijn en voldoende water totdat het net onder staat. Smoor het in 2 uur tot een geheel en voeg zonodig water toe. Pureer het geheel en voeg naar smaak rasp-,sap van limoen,peper en zout toe. Snij de avocado in blokken en marineer ze met wat rasp-,sap van limoen,peper en zout. Snij de gamba's aan de dikke kant licht in. Maak een tempurabeslag van de spa rood en madras. Haal de gamba's door het beslag en frituur ze goudgeel. Maak het geheel op met de avocado,chutney,sla.