Gambaburger met sjalot-citroengrasjam



Ingrediënten

10

Voor de gambaburger

- 1500 g gamba's gepeld
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc WOKpeper
- 8 g Bresc Knoflook gehakt
- peper en zout
- 10 gon bao buns
- 0,5 krop ijsbergsla
- 0,5 rode ui
- Kewpie mayonaise
- 0,5 komkommer
- olie om te grillen

Voor de sjalot-citroengrasjam (3,75 kg)

- 3 kg gehakte sjalot
- 100 g Bresc Citroengraspuree
- 75 g Bresc Rode peperpuree
- 1 dl sake
- 1 dl witte wijn
- 0,5 dl rijstazijn
- 1 l water
- 500 g suiker
- 250 g boter
- 3 limoen
- peper en zout

Gebruikte Bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Smelt de boter. Smoor de sjalot, peperpuree en citroengras voeg de suiker toe. Blus af met sake, azijn, witte wijn en voldoende water totdat het net onder staat.
Smoor het in 2 uur helemaal tot een geheel en voeg zo nodig af en toe wat water toe.
Voeg de rasp en sap van de limoen toe. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
Ontdooi de gamba's en dep ze droog. Maak er een fijne tartaar van meng er gember, citroengras, peperstukjes en knoflook door.
Breng op smaak met peper en wat zout. Maak er hamburgers van en zet koud.
Haal de ijsbergsla los en snijd de komkommer en ui in dunne plakken.
Stoom de buns in een stoompan totdat ze warm zijn.
Gril ondertussen de burgers om en om totdat ze net gaar zijn.
Beleg de buns met de sla, mayonaise, komkommer en rode ui en leg de burgers erop samen met wat jam.