

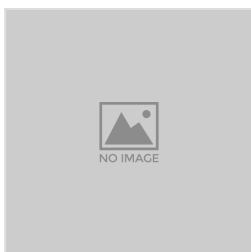
## GEBAKKEN GAMBA'S MET TIKKA MASALA EN LIMOEN



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



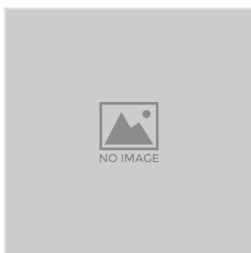
Bresc Gember & limoen  
WOK 450g



Bresc Geroosterde  
knoflookpuree 325g



Bresc Thaise groene curry  
450g



Bresc Tikka masala 450g

### INGREDIËNTEN

10

Voor de duxelle bospaddenstoelen

- 500 g bospaddenstoelen
- 3 gehakte sjalot
- 25 g Bresc Roasted garlic puree
- peper en zout naar smaak

Voor de saus tikka masala

- 50 g Bresc Tikka masala
- 50 g Bresc WOKgember
- 5 dl water
- 5 dl kookroom
- roomboter

Voor de gamba's

- 10 grote gepelde gamba's
- 25 g Bresc Thai green curry

Overig

- gekonfijte limoenzestes
- 3 rode paprika

### BEREIDINGSWIJZE

Maak de paddenstoelen goed schoon, snijd fijn en stoom met het sjalotje en de geroosterde knoflook tot het vocht verdampt is. Breng stevig op smaak met versgemalen peper en zout. Breng het water met de kookroom, wokgember en de tikka masala aan de kook en laat reduceren tot de gewenste smaak. Monteer à la minute met roomboter. Marineer de gamba's 30 minuten in de green curry en bak ze vervolgens op hoog vuur om en om tot ze net gaar zijn. Maak de paprika schoon, ontvel, karamelliseer in de oven en steek rond uit.

Dresseer de duxelles in een diep bord, zet er de gamba op en schenk er de saus van tikka masala bij. Garneer met de paprika en de limoenzestes.