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 stoof 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.

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