

GAMBERI FRITTI PICCANTE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met citroen 1000g



Rode peperpuree 450g



Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 1250 g gamba's, gepeld en zonder darm
- 500 g bloem
- 250 g Bresc Alioli limón
- 100 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 100 g Bresc Rode peperpuree
- 25 g bakpoeder
- 5 dl bier
- 5 st eieren
- 5 st citroenen
- 3 st romaine sla, gewassen

BEREIDINGSWIJZE

Roer een beslag van de bloem, bier, eieren en bakpoeder. Marineer de gamba's met de rode peperpuree en Andalusische knoflookpuree. Snijd de sla. Verwarm de frituur voor. Schep de gamba's in het beslag. Haal ze met een zeef eruit en frituur ze meteen. Doe het in drie of vier keer zodat het vet niet te veel terugkoelt. Serveer meteen met de halve citroenen en alioli op de sla.