

GEKONFIJTE GAMBA'S MET CHILIMAYO EN KOMKOMMER



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK
450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Madras 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor de gembertuiles

- 200 g gesmolten boter
- 200 g eiwit
- 200 g bloem
- 20 g suiker
- 10 g zout
- 40 g azijn
- 100 g Bresc Gemberpuree
- 10 g gemberpoeder

Overig

- 10 grote gamba's
- 2 dl gembersiroop
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc Madras
- 20 g Bresc WOKpeper
- 100 g mayonaise
- 20 g chilisaus
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Smelt voor de tuiles de boter met de gemberpuree, laat het even trekken en daarna iets afkoelen. Meng alle ingrediënten met als laatste de bloem tot een lopend beslag en laat het even rusten. Verwarm de oven voor op 165 graden en smeer het beslag uit op een siliconenmatje, indien wenselijk met de gewenste mal en een paletmes.

Bak de tuiles goudbruin in 6 à 7 minuten. Pureer de chilisaus met de wokpeper meng vervolgens door de mayonaise.

Maak de gamba's schoon en snijd ze door. Verwarm de gembersiroop met de madras en de gember en laat het trekken. Konfijt de gamba's in de siroop net gaar in ongeveer 6 tot 8 minuutjes. Serveer ze met de mayo, tuiles en cress.