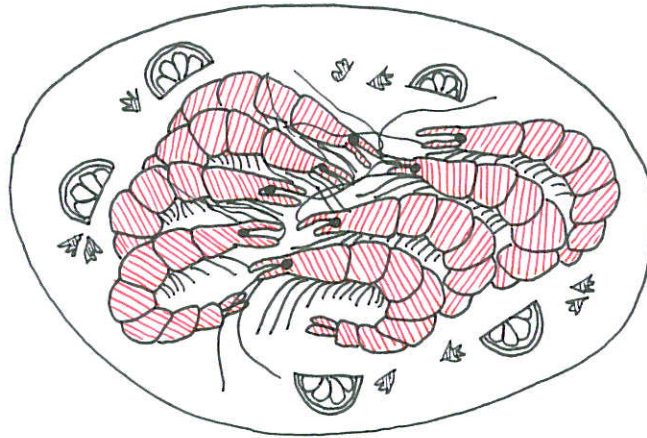


Gambafestijn (4 personen)

Bereiden : 15 minuten
 Ontdooien : ± 15 minuten

Nodig:

- ± 1 kg gamba's (of meer...)
- 3 knoflookteentjes
- bosje platte peterselie
- 2 citroenen
- olijfolie om in te bakken



Doen:

Laat de gamba's ontdooien door ze (zoveel mogelijk) van elkaar los te maken en uit te spreiden op borden. Als ze lang in de vriezer hebben gelegen wil het wel eens één grote klomp zijn geworden.



Snij de knoflook in dunne plakjes. Hak of knip de peterselie fijn. Verhit een scheut olijfolie in een grote koekenpan. Doe er een handvol gamba's in, samen met wat knoflook & peterselie. Blijf omscheppen en kijk hoe de kleurloze gamba's razendsnel veranderen in vurig oranje.

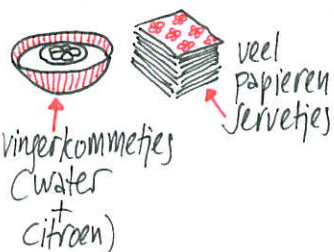


Let op: ze zijn sneller klaar dan je denkt! Zodra ze oranje zijn kun je ze uit de pan halen. Leg ze op een grote schaal en bak de volgende portie.

Serveren: Garneer de schaal met partjes citroen en bestrooi de berg gamba's met de rest van de peterselie. Direct opdienen met knapperig stokbrood en mayonaise. Het liefst zelfgemaakte (zie elders het recept), of neem anders kant-en-klare mayonaise, maar voeg daar wat citroensap, peterselie en versgemalen peper aan toe. En dien op in een mooi schaaltje. Lekker met een frisse groene salade.



Handig:



In dat geval ontdooi je de rest v/d voorraad en begin je weer van vooraf aan...