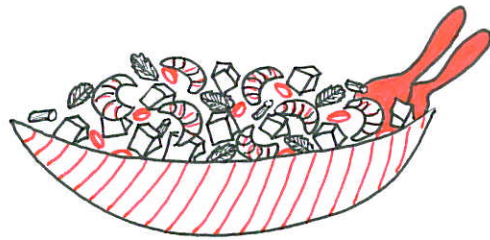


# Spicy gambasalade met mango & munt (4 personen - voorgerecht 2 personen - lunchgerecht)

Bereiden: 20 minuten

## Nodig:

- 500 g gambas (gepeld & schoongemaakt, diepvries)
- 2 mango's (rijp, maar nog wel iets stevig)
- 2 bosjes lenteui
- 2 Spaanse pepers
- 1 citroen (alleen rasp)
- handvol verse muntblaadjes
- stukje verse gember (± 3 cm)
- 1 knoflookteentje
- Scheutje witte wijn - of water
- Scheut Thaise vissaus
- Scheut (wok)olie



je moet ongeveer evenveel gambas als mango blokjes overhouden

Tip!



## Doen:

Haal de gambas even van tevoren uit de vriezer, zodat ze niet meer helemaal bevroren zijn. Snij intussen de mango in blokjes en doe ze in een grote, liefst vrij platte schaal.



je kunt alles van tevoren klaarzetten

hak de gember fijn. Snij 1 Spaanse peper in mooie schuine ringetjes (= decoratie), hak de andere fijn. Hak de knoflookteen fijn. Snij 1 bosje lenteui in mooie schuine stukjes van ± 1 cm (= decoratie), de andere in ringetjes. Rasp de citroenschil. Hou alles bij de hand. Tot zover kun je alles voorbereiden.

Verhit wat (wok)olie in een wok of grote koekenpan. Doe de gember, knoflook en fijngehakte peper erbij en schep even om. Voeg de gambas en de ringetjes lenteui toe. Schep alles een paar keer om. De gambas moeten vooral niet te gaar (en taai) worden. Blus af met een scheutje water of witte wijn (of gambaschillen bouillon → zie de **fijnproeversvariant** van dit recept). Doe er vervolgens een scheut vissaus bij. Nog even omscheppen en klaar. Dit hele bakken duurt in totaal niet meer dan 2 à 3 minuten.

uit de pan garen de gambas ook nog wat na

Tip!

Doe de gambas inclusief saus bij de mango's en schep alles goed door elkaar. Garneer met de rest van de pepertjes en bosui en bestrooi met de munt en citroenrasp.

**Serveren:** onmiddellijk! Iedereen schept zelf op aan tafel

**Tip!** lekker met een glaasje prosecco of moscato d'asti (fris zoete dessertwijn) ook zeer geschikt als lunchgerecht. Hou dan deze hoeveelheden aan voor 2 personen.

