

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

Bereiden: 35 minuten  
Inde pan: 10 minuten (bouillon)

fijnproeversvariant ←

## Nodig:

- 750 g verse gamba's (rauw, ongepeld)
- 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)
- 2 knoflookteentjes
- 1 sjalotje
- 1 glas witte wijn
- scheutje Thaise vissaus
- Scheut (wok)olie
- klontje boter



garnalenschillen nooit zomaar wespooien **Tip!**



daar kun je een heerlijke Soep of saus van maken!

## Doen:

**Tip!** Breek de koppen van de gamba's en pel het pantser eraf. Snij ze aan de bovenkant ("de rup") in de lengte in met een scherp mesje en verwijder het zwarte darmkanaaltje. Dit duwt ± 15 minuten.



Smelt een klontje boter in een pan, samen met een fijngehakt teentje knoflook en een gesnipperd sjalotje. Doe alle schillen & koppen erbij en roer een paar keer goed om. Laat op middelhoog vuur ± 2 minuten even bakken. Het begint nu heerlijk te ruiken. Blus af met 1 glas water en 1 glas witte wijn. Breng dan de kook, zet iets zachter en laat 5 min. pruttelen (niet langer dan 10 min - dan wordt het bitter). Giet door een zeef en laat de vloeistof op middelhoog vuur inkoken tot de helft (± 5 à 10 min). Bouillon!

Snij intussen de mango in blokjes en doe ze in een grote platte schaal. Hak de gember en de andere knoflookteen fijn. Snij 1 Spaanse peper in mooie schuine ringetjes (= decoratie), hak de andere fijn. Snij 1 bosje lenteui in mooie schuine stukjes van ± 1 cm (= decoratie), de andere in ringetjes. Rasp de Citroenschil. Tot zover de voorbereiding.

Verhit wat (wok)olie in een wok of grote koekenpan. Doe de gember, knoflook en fijngehakte peper erbij, schep even om. Voeg de gamba's en ringetjes lenteui toe. Omscheppen. Laat de gamba's niet te gaar (en taai) worden. Blus af met de bouillon en een scheutje vissaus. Nog even omscheppen en klaar (totale baktijd: ± 2 à 3 minuten)

Doe de gamba's inclusief saus bij de mango's en schep alles goed door elkaar. Garneer met de rest van de pepertjes & bosui, en 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 dan voor 2 personen