

## **Gamba's met Chef's Knoflooksaus met kappertjes**



### **Ingrediënten**

- Chef's knoflooksaus met kappertjes
- Frisee sla
- Gamba's 16/20 (gepeld)
- Witte ui
- Viskuit
- Cress

### **Werkwijze**

Controleer de gamba's en maak ze schoon.

Marineer de gamba's naar smaak (peper, zout, knoflook, chilipoeder)

Maak de ui schoon en snijd er ringen van (3 - 5 mm). Haal de ringen uit elkaar.

Frituur de ringen tot ze mooi bruin en knapperig zijn.

Leg ze op keukenpapier om overtollig vet eraf te laten druipen en dep ze evt. voorzichtig droog.

Was de sla.

Bak de Gamba's in olie (middelmatig vuur) tot ze net gaar zijn.

Leg een handje sla op bord, decoreer de Chef's knoflooksaus op het bord. Plaats de gamba's en doe een beetje braadvocht over de sla.

Decoreer de gefrituurde uien, viskuit en cress over het bord.

Smakelijk eten